QK617
.M5
1901
Bd.2

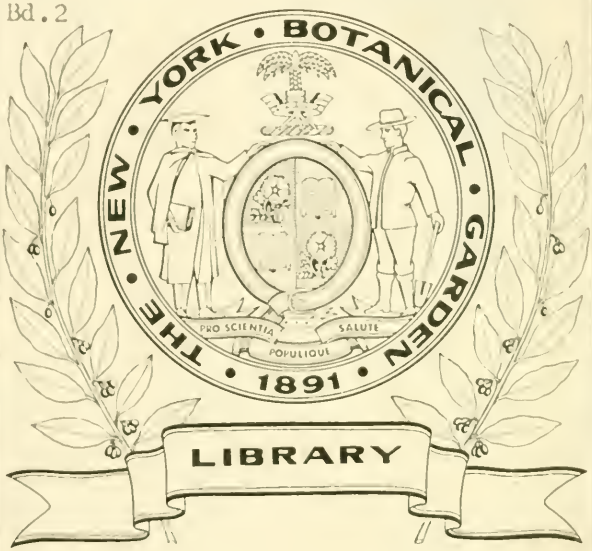
# Führer für Pilzfreunde

von

Edmund Michael.

II.

QK617
.M5
1901
Bd.2



# Führer für Pilzfreunde.

Die am häufigsten vorkommenden
essbaren, verdächtigen und giftigen Pilze.

Von

**Edmund Michael.**

Mit 107 Pilzgruppen.

Nach der Natur von A. Schmalfuss gemalt und photomechanisch
für Dreifarbendruck naturgetreu reproduziert.

Zweiter Band.

Drittes Tausend.

Zwickau Sa.
Druck und Verlag von Förster & Borries
1902.

— Alle Rechte —
auch die Übersetzung in andere Sprachen vorbehalten.

# Vorwort.

Im Vorworte zur 3. Auflage des 1. Bandes meines „Führers für Pilzfreunde“ wurde der 2. Band mit 80 neuen Pilzgruppen in Aussicht gestellt. Dank des liebenswürdigen Entgegenkommens der Verlagsfirma konnte die Zahl auf 107 erhöht werden, so dass nunmehr in beiden Bänden 175 verschiedene Pilzgruppen zur Darstellung gekommen sind. Auch von dem neuen Bande gilt dasselbe, was ich bereits im Vorwort zum 1. Bande gesagt habe: Das Werk soll lediglich dem Bedürfnisse nach *wirklich naturgetreuen Abbildungen* entsprechen und jedem Pilzsammler ein praktischer Ratgeber sein. Aus diesem Grunde musste ich auch hier von einer streng systematischen Zusammenstellung absehen und der Praxis gerecht werden, die eben leicht zu verwechselnde Arten zur Vergleichung nebeneinander gestellt haben will. Aus gleichem Grunde sind auch in der Hauptsache nur häufiger vorkommende Arten, unter denen sich 64 essbare, zum Teil sehr wohlschmeckende Sorten befinden, aufgenommen worden. Vielfach sind an mich Anfragen nach ausführlichen Bestimmungstabellen ergangen. Die Herausgabe solcher, sowie eines 3. Bandes mit circa 100 neuen Spezies hängt ganz von der Aufnahme dieses 2. Bandes ab, da die Kosten bei der vorzüglichen Ausführung sehr hoch sind.

Alle Abbildungen sind nach vorzüglichen, nach der Natur gemalten Originalen reproduziert. Dem Maler, Herrn Albin Schmalfuss in Leipzig, danke ich auch an dieser Stelle herzlich für seine ausgezeichnete Mithilfe.

Für die Namengebung und einige wissenschaftliche Ergänzungen habe ich die Werke von Dr. J. Schröter, Kryptogamen-Flora von Schlesien und A. Engler und Prantl, die natürlichen Pflanzenfamilien, benutzt.

Zu besonderem Danke bin ich der Verlagsfirma Förster & Borries verpflichtet, die keine Kosten scheute, um den vorliegenden 2. Band ebenfalls zu einem mustergiltigen Werke zu gestalten. Möge er seinen Zweck erfüllen: ein *sicherer* Führer für alle Pilzliebhaber zu sein und weiter Bahn zu brechen in der Kenntnis und Wertschätzung unserer heimischen Pilze!

Eines wünsche ich jedoch nicht: die unerlaubte Nachbildung meiner Pilzabbildungen. Der 1. Band wurde leider bald nach seinem Erscheinen in echt freibeuterischer Weise ausgenutzt

Auerbach i. V., Juni 1901.

Edmund Michael.

# Sachregister.

## A. Deutsche Pilznamen.


| | No. |
|---|---|
| Anis-Trichterling | 86 |
| Austern-Seitling | 79 |
| Becherlinge | 10—13 |
| Birnenstäubling | 99 |
| Bischofsmütze | 6 |
| Blasiger Becherling | 11 |
| Bläulicher Täubling | 59 |
| Bläuling, Lack- | 77 |
| Brand-Täubling | 64 |
| Bronze-Röhrling | 39 |
| Bunter Porling | 32 |
| Büscheliger Händling | 24 |
| Champignon, Wald- | 68 |
| Dauer-Porling | 30 |
| Derber Stacheling | 29 |
| Dickfuss-Streuling | 107 |
| Dickfuss, Weissvioletter | 72 |
| Drehling | 79 |
| Dürrbehndel | 44 |
| Echter Ritterling | 88 |
| Eichhase | 35 |
| Eispilz | 17 |
| Elfenbein-Schneckling | 52 |
| Ellerlinge | 50, 51 |
| Erd-Ritterling | 92 |
| Erdschieber | 53, 64 |
| Erbsen-Streuling | 106 |
| Erdsterne | 103—105 |
| Erdzunge, Rauhhaarige | 1 |
| Falten-Tintling | 45 |
| Flammender Saftling | 49 |
| Flammender Schüppling | 75 |
| Gefranster Erdstern | 104 |
| Gefurchter Erdstern | 105 |
| Gelbliche Kraterelle | 20 |
| Gelblinge | 41, 42 |
| Geschmückter Gürtelfuss | 71 |
| Geschundener Schirmling | 95 |
| Gestreifter Teuerling | 102 |
| Gichtmorchel | 98 |
| Goldgelber Ziegenbart | 25 |
| Grauer Ritterling | 93 |
| Gruben-Lorchel | 8 |
| Grubiger Milchling | 53 |
| Grünlicher Täubling | 62 |
| Grünling | 88 |
| Grünreizker | 88 |
| Grünspan-Träuschling | 67 |
| Gürtelfuss, Geschmückter | 71 |
| Haftling, Welliger | 9 |
| Hasenohr-Becherling | 10 |
| Hasenstäubling | 100 |
| Hautkopf, Thränender | 69 |
| Hautkopf, Zimtbrauner | 70 |
| Händlinge | 21—24, 27, 28 |
| Hellroter Helmling | 78 |
| Helmling, Hellroter | 78 |
| Herbst-Lorchel | 7 |

| | No. |
|---|---|
| Hohe Morchel | 4 |
| Hohler Händling | 23 |
| Hohl-Trüffel | 15 |
| Honig-Ritterling | 91 |
| Hörnling, Klebriger | 18 |
| Huf-Ritterling | 87 |
| Infel-Lorchel | 6 |
| Kaiserling | 97 |
| Kaiser-Wulstling | 97 |
| Kammiger Händling | 28 |
| Kamm-Porling | 33 |
| Kappenpilz, Schlüpfriger | 2 |
| Käppchen-Morchel | 5 |
| Keulen-Kraterelle | 19 |
| Klebriger Hörnling | 18 |
| Kleiner Schmierling | 46 |
| Knolliger Rübling | 80 |
| Korallen-Ziegenbart | 26 |
| Kornblumen-Röhrling | 38 |
| Körnchen-Röhrling | 40 |
| Kraterellen | 19, 20 |
| Krummstieliger Schleimkopf | 73 |
| Krummstieliger Schüppling | 74 |
| Lack-Bläuling | 77 |
| Laub-Porling | 35 |
| Lauch-Schwindling | 44 |
| Leber-Pilz | 36 |
| Ledergelber Täubling | 65 |
| Lorcheln | 6–8 |
| Milchlinge | 53–58 |
| Milder Milchling | 56 |
| Morcheln | 3–5 |
| Mousseron | 44 |
| Nebelgrauer Trichterling | 84 |
| Pfifferlinge | 41, 42 |
| Porlinge | 30–35 |
| Rauhhaarige Erdzunge | 1 |
| Ritterlinge | 87–93 |
| Ritzstielige Morchel | 5 |
| Rosenfarbiger Täubling | 60 |
| Rosenroter Schmierling | 47 |
| Röhriger Händling | 22 |
| Röhrlinge | 37–40 |
| Rüblinge | 80, 82, 83 |
| Saftlinge | 48, 49 |
| Samt-Rübling | 82 |
| Scheiden-Streifling | 96 |
| Schild-Becherling | 12 |
| Schirmlinge | 94, 95 |
| Schlaffer Trichterling | 85 |
| Schleimkopf, Krummstieliger | 73 |
| Schlüpfriger Kappenpilz | 2 |
| Schmerling | 40 |
| Schmierlinge | 46, 47 |
| Schneckling, Elfenbein- | 52 |
| Schöner Händling | 27 |
| Schöngelber Täubling | 61 |
| Schuppen-Zähling | 43 |
| Schüpplinge | 74–76 |
| Schwarzkopf-Milchling | 58 |
| Schwarzwerdender Saftling | 48 |
| Schwärzlicher Becherling | 13 |
| Schwefelkopf, Ziegelroter | 66 |
| Schwefel-Porling | 31 |
| Schweinsohr | 19 |
| Schwindling, Lauch- | 44 |
| Seifen-Ritterling | 90 |
| Seitling, Austern- | 79 |
| Sparriger Schüppling | 76 |
| Speisemorchel | 3 |
| Stacheling, Derber | 29 |
| Staubpilzähnlicher Sternstäubling | 81 |
| Stäublinge | 81, 99, 100 |
| Sternstäubling, Staubpilzähnlicher | 81 |
| Stinkmorchling | 98 |
| Streifling, Scheiden- | 96 |
| Streulinge | 106, 107 |
| Süsslicher Milchling | 55 |

| | No. |
|---|---|
| Täublinge | 59—65 |
| Teuerlinge | 101, 102 |
| Thränender Hautkopf | 69 |
| Tiegel-Teuerling | 101 |
| Tintling, Falten- | 45 |
| Träuschling, Grünspan- | 67 |
| Trichter-Gelbling | 42 |
| Trichterlinge | 84—86 |
| Trichter-Pfifferling | 42 |
| Trompeten-Gelbling | 41 |
| Trompeten-Pfifferling | 41 |
| Trüffeln | 14—16 |
| Verschiedenblättriger Täubling | 63 |
| Vierstrahliger Erdstern | 103 |
| Wald-Champignon | 68 |
| Wässeriger Milchling | 57 |
| Weisse Trüffel | 16 |
| Weissvioletter Dickfuss | 72 |
| Welliger Haftling | 9 |
| Wiesen-Ellerling | 50 |
| Winter-Trüffel | 14 |
| Wohlriechender Milchling | 54 |
| Wulstling, Kaiser- | 97 |
| Wurzel-Rübling | 83 |
| Zähling, Schuppen- | 43 |
| Ziegelroter Schwefelkopf | 66 |
| Ziegenbärte | 25, 26 |
| Ziegen-Ellerling | 51 |
| Ziegenfuss-Porling | 34 |
| Zimtbrauner Hautkopf | 70 |
| Zimt-Röhrling | 37 |
| Zitterling | 17 |
| Zungen-Händling | 21 |
| Zweifarbiger Ritterling | 89 |
| Zwiebeliger Schirmling | 94 |


## B. Lateinische Gattungsnamen.


| | No. |
|---|---|
| Agáricus (Clitócybe) flácci-dus Sow. | 85 |
| Agáricus (Clitócybe) nebu-láris Batsch. | 84 |
| Agáricus (Clitócybe) odórus Bull. | 86 |
| Agáricus (Collybia) tuberó-sus Bull. | 80 |
| Agáricus (Collybia) velútipes Curt. | 82 |
| Agáricus equéstris (Trich. equéstre) L. | 88 |
| Agáricus gambósus Fr. (Trich. gambósum Fr.) | 87 |
| Agáricus macroúrus Scop. (Collybia macr.) | 83 |
| Agáricus (Pleurótus) ostre-átus Jacqu. | 79 |
| Agáricus portentósus Fr. (Trich. port.) | 93 |
| Agáricus róseus Bull. (My-céna rósea | 78 |
| Agáricus Rússula Schaeff. (Trich. Russ.) | 91 |
| Agáricus térreus Schaeff. (Tricholóma térr.) | 92 |
| Agáricus (Tricholóma) bíco-lor Pers. | 89 |
| Agáricus (Tricholóma) sapo-náceus Fr. | 90 |
| Amaníta caesárea Scop. | 97 |
| Amanitópsis plúmbea Schaeff. | 96 |

| | No. |
|---|---|
| Bolétus aéreus Bull. . . . | 39 |
| „ granulátus L. . . | 40 |
| Calócera viscósa Pers. . . | 18 |
| Cantharéllus infundibulitórmis Fr. . . . . | 42 |
| Cantharéllus tubaefórmis Bull. | 41 |
| Chaerómyces macandrifórmis Vitt. . . . . | 16 |
| Clavária Ardénia Sow. . . | 22 |
| „ aúrea Schaeff. . . | 25 |
| „ canaliculáta Fr. . | 23 |
| „ coralloides L. . . | 26 |
| „ cristáta Holms. . | 28 |
| „ formósa Pers. . . | 27 |
| „ inaequális Müll. . | 24 |
| „ Lígula Schaeff. . | 21 |
| Cóprinus atramentárius Bull. | 45 |
| Cortinárius (Dermócybe) cinnamómeus L. . . . . | 70 |
| Cortinárius (Inolóma) alboviolácens Pers. . . . . | 72 |
| Cortinárius (Phlegmácium) lárgus Fr. . . . . | 73 |
| Cortinárius (Telamónia) armillátus Fr. . . . . | 71 |
| Craterélla clavátus Pers. . | 19 |
| „ Intéscens Pers. . | 20 |
| Cruciburum vulgáre Tul. . | 101 |
| Cyáthus striátus Huds. . . | 102 |
| Dérminus crustulinifórmis Bull. . . . . | 69 |
| Fistulína hepática Schaeff. | 36 |
| Geáster coronátus Schaeff. | 103 |
| „ fimbriátus Fr. . . | 104 |
| „ Schmidélii Vitt. . | 105 |
| Geoglóssum hirsútum Pers. | 1 |
| Gomphídius róseus Fr. . . | 47 |
| „ víscidus L. . . | 46 |
| Helvélla crispa Fr. . . . | 7 |
| „ Infula Schaeff. . | 6 |

| | No. |
|---|---|
| Helvélla lacunósa Afz. . . | 8 |
| Humária scutelláta L. . . | 12 |
| Hydnum compáctum Pers. | 29 |
| Hygróphorus caprínus Scop. | 51 |
| „ cónicus Scop. | 48 |
| „ ficoídes Bull | 50 |
| „ flámmans Scop. | 49 |
| Hypholóma lateritium Schaeff. | 66 |
| Ithyphállus (Phallus) impúdicus Fr. . . . . | 98 |
| Lactária glycyósma Fr. . . | 54 |
| „ mitíssima Fr. . . | 56 |
| „ scrobiculáta Scop. | 53 |
| „ serífina DC. . . | 57 |
| „ subdúlcis Bull. . | 55 |
| Lactariélla lignýta Fr. . . | 58 |
| Lentínus squammósus Schaeff. | 43 |
| Leótia lúbrica Pers. . . . | 2 |
| Lepióta cepáestipes Sow. . | 94 |
| „ excoriáta Schaeff. . | 95 |
| Limácium ebúrneum Bull. | 52 |
| Lycopérdon caelátum Bull. | 100 |
| „ pyrifórme Schaeff. | 99 |
| Marásmius alliátus Schaeff. | 44 |
| Morchélla eláta Fr. . . . | 4 |
| „ esculénta L. . . | 3 |
| „ rimósipes DC. . | 5 |
| Nyctalis lycoperdioides Bull. | 81 |
| Peziza leporina Batsch. . . | 10 |
| „ nigrélla Pers. . . | 13 |
| „ vesiculósa Bull. . . | 11 |
| Pholióta cúrvipes Alb. u. Schw. | 74 |
| „ Flámmula Alb. u. Schw. | 75 |
| „ squarrósa Müll. . . | 76 |
| Pisolithus arenárius Alb. u. Schw. . . . . | 106 |
| Pisolithus crássipes DC. | 107 |
| Polyporus candicinus Schaeff. | 31 |
| „ cristátus Pers. . | 33 |
| „ frondósus Fl. D. . | 35 |

| | No. | | No. |
|---|---|---|---|
| Polyporus perénnis L. . . | 30 | Rússula viréscens Schaeff. . | 62 |
| „ Pes cáprae Pers. | 34 | Russulína alutácea Schröt. . | 65 |
| „ versícolor L. . . | 32 | „ lútea Schröt. . . | 61 |
| Psallióta silvática Schaeff. . | 68 | Russuliópsis laccáta Schröt. var. ametystina . . . . | 77 |
| „ viridula Schaeff. . | 67 | | |
| Rhízina inflata Sacc. . . . | 9 | Snillus castáneus Bull. . . | 37 |
| Rússula adústa Pers. . . | 64 | „ cyanéscens Bull. . | 38 |
| „ cyanoxántha Fr. . | 59 | Tremellodon gelatinósus Vitt. | 17 |
| „ lívida Pers. . . . | 63 | Túber brumále Vitt. . . . | 14 |
| „ rosácea Bull. . . | 60 | „ excavátum Vitt. . . | 15 |


## Erklärung der abgekürzten Autornamen.

| | |
|---|---|
| Afz. . . . | = Adam Afzelius |
| Alb. u. Schw. | = Johann Baptista von Albertini und Ludwig David von Schweinitz |
| Batsch . . . | = A. J. G. C. Batsch |
| Bull. . . . | = Peter Bulliard |
| Curt. . . . | = William Curtis |
| DC. . . . . | = Augustin Pryamus de Candolle |
| Fl. D. . . . | = Flora Danica |
| Fr. . . . . | = Elias Magnus Fries |
| Holms. . . . | = Theodor Holmskiold |
| Huds. . . . | = William Hudson |
| Jacqu. . . . | = Nikolaus Joseph Baron von Jacquin |
| L. . . . . | = Karl, Ritter von Linné |
| Müll. . . . | = O. F. Müller |
| Pers. . . . | = Christian Hendrick Persoon |
| Sacc. . . . | = Pier' Andrea Saccardo |
| Schaeff. . | = Jacob Christian Schaeffer |
| Schröt. . . . | = J. Schröter |
| Scop. . . . | = Johann Anton Scopoli |
| Sow. . . . | = James Sowerby |
| Tul. . . . | = Louis René Tulasne |
| Vitt. . . . | = Carlo Vittadini |

# Inhalts-Verzeichnis des ersten Bandes.


| | Seite |
|---|---|
| Was sind Pilze | 1 |
| Welchen Wert haben die Pilze | 5 |
| Wie werden die Pilze als Speise zubereitet | 8 |
| Wie hütet man sich vor Pilzvergiftungen | 15 |
| Was ist bei Pilzvergiftungen zu thun | 20 |
| Wie kann man Pilze züchten | 21 |
| Wie werden die Pilze eingeteilt | 27 |
| Was ist beim Sammeln der Pilze zu beachten | 29 |


68 Abbildungen mit beschreibendem Text.

## Über die richtige Verwendung der einzelnen Sorten.

Bereits im ersten Bande habe ich darauf hingewiesen (S. 13, Abschn. 15), wie die einzelnen Pilzsorten zu verwerten sind; nachstehend bezeichne ich die betreffenden Sorten des vorliegenden Bandes.

a) Suppenpilze:

Speise-Morchel, Hohe Morchel, Käppchen-Morchel, Krause Lorchel, Keulen-Kraterelle, Gelbliche Kraterelle, Röhriger Händling, sämtliche Ziegenbärte, Zimt-Röhrling, Bronze-Röhrling, Körnchen-Röhrling, Wald-Champignon, Nebelgrauer Trichterling, Huf-Ritterling, Echter Ritterling, Grauer Ritterling, Kaiserling, Hasenohr-Becherling, die Trüffeln.

b) Pilze zur Bratenbrühe:

Lauch-Schwindling oder Mousseron (zum Hammelbraten), und die Streulinge.

c) Gemüsepilze:

Alle essbaren Pilze mit Ausnahme der Pilze unter b, sowie des wohlriechenden Milchlinges (siehe Beschreibung).

d) Pilze zum Einmachen in Essig:

Klebriger Hörnling, Zimt-Röhrling, Bronze-Röhrling, Körnchen-Röhrling, sämtliche essbaren Täublinge, die Ritterlinge.

e) Pilze zum Sterilisieren:

Fast sämtliche essbaren Pilze mit Ausnahme derjenigen unter b.

f) Pilze zum Trocknen:

Sämtliche essbaren Morcheln und Lorcheln, Hasenohr-Becherling, Keulen-Kraterelle, Gelbliche Kraterelle, Röhriger Händling, sämtliche Ziegenbärte, Ziegenfuss-Porling, Laub-Porling, Zimt-Röhrling, Bronze-Röhrling, Lauch-Schwindling oder Mousseron, Wald-Champignon, Nebelgrauer Trichterling, sämtliche essbaren Ritterlinge, Geschundener Schirmling, Birnen- und Hasen-Stäubling, die Streulinge, die Trüffeln.

# Abbildungen und Beschreibung

## der Pilze.

No. 1.

## Rauhhaarige Erdzunge.

Geoglóssum hirsútum Pers.

Der keulenförmige, länglich-eiförmig zusammengedrückte Fruchtkörper ist schwarz und rauhhaarig. Mit dem walzenförmigen Stiele wird er bis 7 cm hoch.

Er wächst auf sumpfigen, moorigen Wiesen vom August bis November.

Wertlos.

No. 2.

## Schlüpfriger Kappenpilz.

Leótia lúbrica Pers.

Der gewölbte, gallertartige und schlüpfrige Hut steht mit seinen darmartig gefalteten, eingerollten Rändern vom Stiele etwas ab. Er wird bis 1 cm breit und ist mehr oder weniger grünlichgelb. Mit dem Stiele erreicht er eine Höhe von 3—8 cm.

Der Stiel selbst ist cylindrisch, hohl, oft zusammengedrückt und ebenfalls schlüpfrig.

Er wächst meist büschelförmig in feuchten und schattigen Wäldern vom Juli bis Oktober.

Wert unbekannt.

No. 1. **Rauhhaarige Erdzunge.** Wertlos.
Geoglóssum hirsútum Pers.

No. 2. **Schlüpfriger Kappenpilz.** Wert unbekannt.
Leótia lúbrica Pers.

No. 3.

## Speisemorchel.

Morchélla esculénta L.

Der Hut besitzt eine rundlich-eiförmige, bei einer Abart fast kegelförmige Gestalt und ist mit zellenartigen Gruben bedeckt, deren Wandungen sich als Längs- und Querfalten oder Rippen netzartig über den Hut ausbreiten. Diese zellenartigen Gruben sind ziemlich tief. Der Hut selbst hat einen Längsdurchmesser von 7—12 cm und eine Breite von 5—8 cm.

Das Hutfleisch ist ziemlich brüchig und auf der Innenseite rein weiss, feinfilzig und kleiig, bei älteren Exemplaren leicht rosa angehaucht. Die Farbe des Hutes wechselt von hell-ockerfarbig bis tiefbraun mit im Alter schwärzlichen Rippenrändern.

Der 4—10 cm hohe Stiel ist weiss, später hellgelblich, oft dick, wie aufgeblasen, mit kurzen Falten oder unregelmässigen Erhöhungen versehen und mit kleieartigen, feinen Körnchen behaftet.

Ihren Standort hat die Morchel in lichten Wäldern, Gebüschen, in Schluchten und auf Grasplätzen. Man findet sie mehr auf lehmigem als sandigem Boden.

In der Ebene erscheint die Morchel bereits im April, im Gebirge erst im Mai. Anfangs Juni ist sie selten zu finden, kommt überhaupt nicht sehr häufig vor.

Wert: Als Speisemorchel ist sie sehr geschätzt.

No. 3. **Speise-Morchel.** Essbar.
Morchélla esculénta L.

No. 4.

## Hohe Morchel.

Morchélla eláta Fr.

Der Hut wird bis über 10 cm lang, ist fast kegelförmig und spitz auslaufend. Die Zellen sind eng und langgestreckt, die Faltenränder werden sehr bald schwärzlich, während die Farbe des Hutes braun oder grünlich-braun ist. Das auf der Unterseite weisse Fleisch ist dicht mit kleiigen Körnchen bedeckt.

Der hohle, bis 10 cm lange Stiel ist meist nach oben verdickt, faltig-rinnig, kleiig, im jungen Zustande weiss, im alten gelblich.

Geruch und Geschmack sind angenehm und eigenartig.

Ihren Standort hat die hohe Morchel an Waldrändern, auch in Wäldern, auf Grasplätzen, an Eisenbahndämmen und in Gebüschen.

Erscheinungszeit: April und Mai.

Wert: Essbar, aber nicht so feinschmeckend wie die Speise- und spitze Morchel.

No. 4. **Hohe Morchel.** Essbar.
Morchélla eláta Fr.

No. 5.

## Ritzstielige oder Käppchen-Morchel.

Morchélla rimósipes DC.

Der Hut ist bei dieser Art nur zur Hälfte am Stiele angewachsen, zeigt ziemlich regelmässig verlaufende Längs- und Querrippen, die infolgedessen fast rautenförmige, nicht sehr tiefe Zellen einschliessen. Von allen Morchelarten hat sie den kleinsten Hut, der oft zwiebelartige Formen aufweist und nur 3 cm lang und ebenso breit ist. Die Farbe ist bräunlich-olivgrün.

Der Stiel wird bis 10 cm hoch, ist von oben bis ziemlich nach unten fein gefurcht, mitunter verbogen, nach oben und am Grunde etwas verdickt. Er ist von weissen, kleiigen Körnchen dicht besetzt. Das Innere ist hohl und ebenfalls mit feinen Körnchen bestäubt.

Geruch und Geschmack sind eigenartig, aber angenehm.

Standort: Meist in lichten Laubwäldern, besonders in parkartigen Anlagen, auf fettem, fruchtbarem Boden.

Erscheinungszeit: April und Mai.

Wert: Ist essbar und wohlschmeckend.

No. 5. **Ritzstielige oder Käppchen-Morchel.** Essbar.
Morchélla rimósipes DC.

No. 6.

## Infel-Lorchel oder Bischofsmütze.

Helvélla Infula Schaeff.

Der Hut, der bis 10 cm hoch und bis 8 cm breit wird, ist eigenartig aufgeblasen und wird aus 2—4 ziemlich regelmässigen Lappen mit hornartig aufstrebenden Ecken gebildet. Der gelappte Rand ist teilweise an den Stiel angewachsen. Die Oberfläche ist glatt, zimtbraun, die Unterseite des Fleisches ist weiss und feinfilzig.

Der bis 8 cm hohe und 2 cm dicke Stiel ist in der Regel walzig, mitunter auch zusammengedrückt, oft etwas grubig, gebogen oder gerade, weiss oder rötlich, anfangs flockig gefüllt, später hohl.

Geschmack und Geruch sind angenehm.

Standort: Auf feuchten, ausgebrannten Waldstellen, an faulenden Stöcken, auf alten Holzablagerungsstellen, bei Holzverwertungsfabriken, weniger auf Wiesen. Nicht selten, an einzelnen Stellen häufig.

Sie erscheint im Herbste.

Wert: Essbar und wohlschmeckend.

No. 6. **Infel-Lorchel** oder **Bischofsmütze.** Essbar.
Helvélla Infula Schaeff.

No. 7.

## Herbst-Lorchel.

Helvélla crispa Fr.

Der Hut wird bis 5 cm hoch und besteht aus 3—4 ganz unregelmässigen, sehr dünnfleischigen Lappen, die sich oft zurückschlagen. Sie sind weisslich-gelb, auf der Unterseite weiss.

Der bis 10 cm hohe Stiel ist mit erhabenen, unregelmässigen, starken Rippen versehen, so dass tiefe Längsgruben entstehen. Die Rippen sind röhrig, was beim Querschnitte deutlich zu erkennen ist.

Geschmack und Geruch sind angenehm.

Standort: Vorzugsweise in Laubwäldern, in Gebüschen und unter Gesträuch.

Erscheinungszeit: Im Frühlinge vereinzelt, im Herbste oft in Menge.

Wert: Essbar und wohlschmeckend.

No. 7. **Herbstlorchel.** Essbar.
Helvélla críspa Fr.

No. 8.

## Gruben-Lorchel.

Helvélla lacunósa Afz.

Der Hut ist aufgeblasen, verschieden gestaltet, teils eingesattelt und mehrzipfelig, teils mit eingerollten Lappen. Er wird 3—6 cm hoch und breit und ist bräunlichschwarz oder dunkelgrau-schwärzlich. Das Innere ist durch Querwände in zellige Hohlräume geteilt. Das Fleisch ist dünn, brüchig und die innere Fläche grau.

Der 3—10 cm hohe Stiel ist mit erhabenen, miteinander verbundenen Rippen bekleidet, so dass er langgrubig erscheint, teils hellgrau, teils dunkel-aschgrau. Das Innere des Stieles ist ebenfalls in zellige Hohlräume geteilt.

Geschmack und Geruch sind angenehm.

Die Gruben-Lorchel wächst in Wäldern, auf Waldwiesen oder am Grunde alter morscher Bäume und Baumstümpfe. Hier und da häufig.

Sie kommt im Frühlinge wie im Herbste vor.

Wert: Essbar und wohlschmeckend.

No. 8. **Gruben-Lorchel.** Essbar.
Helvélla lacunósa Afz.

No. **9.**

## Welliger Haftling. Rhízina inflàta Sacc.

Der kastanienbraune Fruchtkörper breitet sich anfangs kreisförmig aus und hat meist einen weissen, dicken Rand. Später gestaltet er sich länglich elliptisch und wird 6—12 cm lang. Der Fruchtkörper ist wellig verbogen, aufgeblasen und liegt stiellos krustenförmig auf der Erde, mit wurzelartigen Strängen sich festklammernd. Das Fleisch ist häutig und zerbrechlich.

Der Haftling wächst meist in Nadelwäldern, besonders auf alten Brandstellen, oft in grosser Menge im Herbste.

Wert: Er ist ein Waldschädling, wie dies Prillieux und Roumeguère zuerst in Frankreich nachgewiesen haben, denn die Wurzeln der Bäume werden von dem strangartigen Mycel durchwuchert und zum Absterben gebracht. Ebenso ist durch Hartig seine zerstörende Wirkung an verschiedenen Arten von Nadelbäumen in Schlesien, Mecklenburg u. s. w. festgestellt worden.

No. **10.**

## Hasenohr-Becherling. Peziza leporina Batsch.

Der Fruchtkörper dieses Becherlings ist meist einseitig bis zum Grunde gespalten, so dass er mehr oder weniger ohrförmig erscheint. Die Form ist dabei sehr verschieden, teils ist der Rand nach innen eingebogen, teils, und zwar bei grossen Exemplaren, gestreckt oder leicht nach aussen gewendet. Letzteres fand der Verfasser bei Becherlingen, die über 10 cm hoch waren, während sie sonst nur 3—4 cm hoch wurden und bis 3 cm breit sind. Die Farbe ist ockergelb oder ockerfarbig-rotgelb. Aussen ist die Farbe etwas heller.

Der kurze Stiel ist etwas gerippt oder ganz glatt, dabei feinfilzig.

Erscheinungszeit: Sommer und Herbst.

Standort: Laub- und Nadelwälder, meist herdenweise.

Wert: Essbar.

No. 9a. **Welliger Haftling,** jung.
Rhízina inflàta Sacc.

No. 9b. **Welliger Haftling,** alt.
Rhízina inflàta Sacc.

No. 10. **Hasenohr-Becherling.** Essbar.
Peziza leporina Batsch.

No. **11.**

**Blasiger Becherling.** Pezíza vesiculósa Bull.

Der junge Fruchtkörper ist anfangs fast kugelig und breitet sich später glocken- bis napfförmig aus. Der Rand ist schon in der Jugend mehr oder weniger wellig gekerbt oder eingeschnitten. Je nach dem Standorte wird er 2—12 cm breit und zeigt verschiedene Gestalt. Die innere Fläche ist hell oder schmutzig dunkelbräunlich-gelb, aussen heller, fast weisslich und feinflockig bestäubt.

Er sitzt auf einem kurzen, undeutlichen Stiele.

Der Blasenbecherling findet sich häufig gesellig auf Schutt-, Dung-, Komposthaufen und in Mistbeeten.

Er wächst vom Mai bis zum September.

Wert unbekannt. Nach Ludwig soll er in Mistbeeten durch sein Mycel Schaden verursachen.

No. **12.**

**Schild-Becherling.** Humária scutellàta L.

Die Scheibe dieses kleinen schüsselförmigen Becherlings hat eine leuchtend mennigrote, aussen jedoch blassrote Farbe. Der Rand ist mit feinen, steifen, dunkelbraunen Borsten besetzt. Der Fruchtkörper wird nur bis 1 cm breit.

Der Schild-Becherling findet sich im Herbst auf faulem Holze, meist am Grunde alter Baumstümpfe und auf dem Boden

No. **13.**

**Schwärzlicher Becherling.** Pezíza nigrélla Pers.

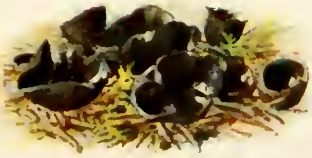
Die Scheibe dieses Becherlings hat eine aschgrau-schwarze Farbe und ist aussen mit feinem, dichtem Filz bekleidet. Er ist anfangs halbkugelig, später schüsselförmig ausgebreitet und wird bis 1,2 cm im Durchmesser gross.

Vom Frühling bis Herbst herdenweise auf dem Erdboden zu finden. Meist häufig.

No. 11. **Blasiger Becherling,** alt. Wert unbekannt.
Pezíza vesiculósa Bull.

No. 11. **Blasiger Becherling,** jung. Wert unbekannt.
Pezíza vesiculósa Bull.

No. 12.
**Schild-Becherling.**
Humária scutellàta L.



No. 13.
**Schwärzlicher Becherling.**
Pezíza nigrélla Pers.

No. **14.**

## Winter-Trüffel. Túber brumále Vitt.

Diese Trüffel ist im Äussern der Sommertrüffel (siehe No. 64, I. Band) ähnlich, nur sind die Warzen breitgedrückter, haben mehr feine Streifen und treten nicht so deutlich hervor.

Das innere weisse Adernetz ist labyrinthartig verzweigt und das Fleisch grauschwarz, während es bei der Sommertrüffel rot-bräunlich aussieht. Der Geruch ist stärker als bei der vorhergenannten Art und wird bei alten Exemplaren sogar widerlich, wenn man sie unzerschnitten trocknen will.

Ihren Fundort hat die Wintertrüffel vorzugsweise in Eichenwaldungen. In Deutschland kommt sie nur im Elsass vor, während sie in Frankreich und Italien viel gefunden wird.

Die Reifezeit ist im Herbste und im Winter.

Wert: Ist eine der wertvollsten und besten Trüffeln.

No. **15.**

## Hohl-Trüffel. Túber excavátum Vitt.

Der Fruchtkörper ist kugelig, buchtig, wird bis über walnussgross, zeigt sehr häufig Löcher, die durch Insekten- und Wurmfrass entstanden sind. Am Grunde ist er stets ausgehöhlt und hat auch im Innern mitunter Hohlräume, meist in der Mitte, von wo aus die gelblich-weissen Adern strahlenförmig nach dem Rande laufen. Die Hülle selbst ist glatt und schmutzig-gelbrot. Das Fleisch ist in der Jugend erst gelblich, dann orangefarben, wird später gelblich-braun bis dunkel-schmutzigbraun. Das Fleisch ist holzig und wird beim Trocknen steinhart.

Das Verbreitungsgebiet ist fast dasselbe wie bei der Sommertrüffel. Ganz besonders häufig scheint sie im Schwarzburgischen, in den Wäldern um Sondershausen und im Bebraer Forste vorzukommen, sowie in Thüringen, ausserdem in Italien, Frankreich und England.

Sie findet sich bereits im Herbste ausgewachsen vor.

Wert: Wegen ihres holzigen Fleisches ungeniessbar.

No. 14. **Winter-Trüffel.** Essbar.
Túber brumále Vitt.

No. 15. **Hohl-Trüffel.** Ungeniessbar.
Túber excavátum Vitt.

## No. 16. Weisse Trüffel. Chaerómyces maeandrifórmis Vitt.

Die Fruchtkörper werden mitunter kopfgross, gewöhnlich zeigen sie Kartoffelgrösse. Im Äusseren ähneln sie auch den Kartoffeln, denn die ziemlich dünne Hülle ist glatt, oft rissig, anfangs grauweiss, später hellbräunlich. Die Form ist sehr verschieden, teils rundknollig, teils höckerig.

Das zarte, aber dennoch derbe Fleisch ist anfangs weisslich, wird später graugelblich und erscheint durch dunkle labyrinthartige Adern marmoriert. Im Geruch und Geschmack soll die weisse Trüffel den französischen Trüffeln gleichstehen. Sie kommt in Buchenwäldern, aber auch in gemischten Beständen vor, in sandigen, mehr oder weniger kalkhaltigen Bodenarten. Nach Dr. Hesse soll sie auch im freien, nicht mit Bäumen bestandenen Ackerboden oder auf hügeligem baum- und strauchlosem Terrain vorkommen. Sie ist unter den Trüffelarten am leichtesten zu finden, da sie häufig mit ihrem Scheitel aus der Erde herausragt.

Die Reifezeit tritt bereits im Juli ein und währt bis Ende September. In Deutschland kommt die weisse Trüffel am häufigsten in Schlesien vor. Hauptfundorte sind daselbst Pitzschen bei Nassadlerwald auf der südlichen Abdachung des Tarnowitzer Plateaus, bei Rybnik und Ratibor. In Ostpreussen und in der Provinz Hessen-Nassau tritt sie vereinzelt auf. Desgleichen wurde sie im Michelbacher Forste bei Marburg gefunden. Im Jahre 1883 wurde sie auch im Stadtwalde der Stadt Plauen i. V. in drei Exemplaren gefunden, ebendaselbst 1895 wieder in mehreren Exemplaren.

Wert: Schon die berühmten Pilzforscher Krombholz und Corda loben die weisse Trüffel ausserordentlich und stellen sie im Aroma und Geschmack der Périgord-Trüffel gleich. Ganz besonders hat sich Professor Goeppert in Breslau († 1884) Mühe gegeben, dieser prächtigen Trüffel ein Absatzgebiet zu verschaffen, leider damals umsonst. Ebenso sagt Dr. Hesse: „Aroma und Wohlgeschmack machen die Tuberacee zu einer der wertvollsten Deutschlands."

## No. 17. Zitterling. Eispilz. Treméllodon gelatinósus Vitt.

Der meist sitzende oder seitlich gestielte Fruchtkörper ist muschel- oder halbhutförmig, gallertartig-zitternd, wässerig weisslich-grau, fast durchscheinend, auf der Oberseite mit Haarbündeln bedeckt oder kleiig-körnig, auf der Unterseite mit Stacheln bekleidet.

Seinen Standort hat der Pilz an alten, faulen Stöcken. Er wächst vom Juli bis November. — Wert unbekannt.

## No. 18. Klebriger Hörnling. Calócera viscósa Pers.

Der zähe Fruchtkörper ist strauchartig ästig. Die mehr oder weniger gabelig verzweigten Äste stehen aufrecht und sind am Ende meist zugespitzt. Sie sind klebrig, goldgelb oder orangefarben.

Seinen Standort hat der Pilz an alten Wurzeln oder Baumstöcken, die er mit seinem strangförmigen Mycel oft mehrere Dezimeter lang durchzieht.

Wert: Wegen seines Äusseren wird er meist mit dem Ziegenbart verwechselt und als solcher bezeichnet. Gebraten ist er sehr zäh, getrocknet jedoch und nachher mit Weinessig und Gewürz aufgekocht, geniessbar und vorzüglich geeignet zum Garnieren von sauren Speisen.

No. 16. **Weisse Trüffel.** Essbar.
Chaerómyces maeandrifórmis Vitt.

No. 17. **Zitterling. Eispilz.**
Wert unbekannt.
Treméllodon gelatinósus Vitt.

No. 18. **Klebriger Hörnling.**
Essbar.
Calócera viscósa Pers.

No. **19.**

## Keulen-Kraterelle. Schweinsohr.

Craterellus clavatus Pers.

Der vollständig fleischige Fruchtkörper hat ausgewachsen eine unregelmässig kreiselförmige Gestalt, ist oben abgestutzt, mehr oder weniger eingebuchtet, oft trichterförmig mit vorstehenden Rändern oder auch glatt, rauh und blassgelblich. Die Aussenseite, die die Fruchtschicht trägt, ist aderig runzelig, violett, purpurfarbig und ockergelblich

Das Fleisch ist weiss und dicht.

Von einem Stiele kann man kaum sprechen, da derselbe mit dem Fruchtkörper so verwachsen ist, dass man keine Begrenzung findet.

Geruch und Geschmack sind angenehm.

Seinen Standort hat der Pilz in feuchten Nadelwäldern, meist truppenweise in Reihen oder Ringen.

Er wächst im August und September.

Wert: Diese Kraterelle gehört zu unsern besten und wohlschmeckendsten Speisepilzen. Im Vogtlande ist sie unter dem Namen „Schweinsohr“ sehr geschätzt und gesucht.

No. 19. **Keulen-Kraterelle. Schweinsohr.** Essbar.
Craterellus clavatus Pers.

No. 20.

## Gelbliche Kraterelle. Craterellus lutéscens Pers.

Der fleischig-häutige Fruchtkörper ist trompetenförmig, wird bald hohl, 5—10 cm hoch, 5 cm breit, besitzt einen dünnen, wellenförmigen Rand. Die Oberfläche ist rauchgrau, teils glatt, teils flockig-schuppig. Die Fruchtseite ist entfernt gerippt, im Alter mit verzweigten Runzeln und rein gelb.

Der Stiel ist hohl, leuchtend gelb, oft zusammengedrückt und dann gefurcht.

Der Geruch ist angenehm, der Geschmack gering, etwas wässerig.

Seinen Standort hat der Pilz in Nadelwäldern, an feuchten Stellen im Moose, er wächst herdenweise und ist oft mit anderen zusammengewachsen.

Erscheinungszeit: Im Herbste.

Wert: Diese Kraterelle ist essbar und wohlschmeckend. Leider ist sie nicht überall zu finden: wo sie aber vorkommt, wächst sie in Menge.

---

No. 21.

## Zungen-Händling. Clavária Lígula Schaeff.

Der mehr oder weniger keulenförmige Fruchtkörper wird bis 8 cm hoch, ist zartfleischig und weich, sehr zerbrechlich, glatt oder bei älteren, sehr dick keulenförmigen, höckerig und grubig. Die Farbe ist gelblich-weiss, ockerfarbig oder rötlichgelb. Der obere Teil des Fruchtkörpers zeigt sich zuweilen statt keulenförmig unregelmässig breitgedrückt oder tütenförmig, hohl, mit einzelnen hervorragenden rundlichen Spitzen.

Der Stiel ist am Grunde etwas zottig.

Seinen Standort hat der Pilz in Nadelwäldern, meist in grossen Trupps oder herdenweise.

Er wächst vom August bis November.

Wert: Er ist essbar und schmackhaft. Da er meist in grosser Menge auf einer Stelle vorkommt, so lohnt sich das Sammeln.

No. 20. **Gelbliche Kraterelle.** Essbar.
Craterellus lutescens Pers.

No. 21. **Zungen-Händling.** Essbar.
Clavária Lígula Schaeff.

### No. 22. Röhriger Händling. Clavária Ardénia Sow.

Von allen Händlingen wird diese Art am längsten, nämlich von 5—20 cm. Der Fruchtkörper steht aufrecht, ist einfach, in der Jugend weissgelblich, dann bräunlich und endlich fleischrötlich-braun. Ältere Fruchtkörper werden breitgedrückt und rinnig, anfangs sind sie stielrund und hohl. Das Fleisch ist zerbrechlich. Der Stiel ist am Grunde zottig-filzig.

Der Geruch ist angenehm, der Geschmack wässrig und gering.

Seinen Standort hat der Pilz in feuchten Waldgräben der Nadelwaldungen, auf abgefallenen Zweigen; in Unmasse an den Stellen, wo der Regen Nadeln und Holzästchen zusammengeschwemmt hat. Er kommt fast überall vor.

Erscheinungszeit: Juli bis November.

Wert: Er ist wohlschmeckend. Obgleich der einzelne Fruchtkörper wenig Fleisch bietet, so geben die oft an einzelnen Stellen in riesiger Anzahl wachsenden Exemplare gute Ausbeute. Wegen seiner Brüchigkeit und Zartheit muss er in Körbchen für sich gesammelt werden.

### No. 23. Hohler Händling. Clavária canaliculáta Fr.

Der röhrige, glatte, weisslich-gelbe Fruchtkörper wird bei ausgewachsenen Exemplaren rinnig oder spaltet sich der Länge nach. Er wird bis 7 cm hoch und ist nicht brüchig.

Der Stiel ist weisslich.

Seinen Standort hat der hohle Händling auf feuchter Walderde, auf Waldwegen, Grasplätzen und an Waldrändern. Er wächst im Herbste. Wertlos, kommt auch nicht häufig vor

### No. 24. Büscheliger Händling. Clavária inaequális Müll.

Der schlanke, fleischige Fruchtkörper verdünnt sich nach unten, ist oben etwas keulenförmig verdickt, an der Spitze abgerundet oder spindelförmig zugespitzt. Die Farbe ist aussen lebhaft goldgelb oder orangefarbig, innen jedoch weiss.

Gewöhnlich sind eine Anzahl Fruchtkörper am Grunde büschelig zu einem losen Bündel verwachsen.

Standort: In Wäldern auf grasigen oder moosigen Stellen.

Erscheinungszeit: September und Oktober. Wertlos.

No. 22.
**Röhriger Händling.** Essbar.
Clavária Ardénia Sow.

No. 23. **Hohler Händling.** Wertlos.
Clavária canaliculáta Fr.

No. 24.
**Büscheliger Händling.** Wertlos.
Clavária inaequális Müll.

No. 25.

## Goldgelber Ziegenbart.

Clavária aúrea Schaeff.

Der Fruchtkörper wird bis 15 cm hoch. Der Strunk ist dick und teilt sich schon von unten an in weissfleischige, derbe Äste, die weisslich-gelb, nach oben gerade aufstrebend, vollständig rund mit hellgoldgelber Farbe in meist zweiteilige, stumpfe Spitzchen endigen.

Der Pilz wächst vereinzelt oder truppweise vornehmlich in Nadelwäldern. Er wird vom August bis Oktober gefunden.

Wert: Er ist sehr wohlschmeckend.

No. 26.

## Korallen-Ziegenbart.

Clavária coralloídes L.

Der Fruchtkörper teilt sich schon vom Grunde aus in unregelmässig verzweigte, ziemlich gebrechliche Äste, die breitgedrückt, innen hohl und aussen weiss sind. Die Zweige sind ungleich lang und endigen teils spitz, teils stumpf.

Der Korallen-Ziegenbart wächst auf feuchten Waldstellen in Nadel- wie in Laubwäldern, meist zerstreut und sparsam.

Er findet sich im Sommer und Herbste.

Wert: Er ist wohlschmeckend.

No. 25. **Goldgelber Ziegenbart.** Essbar.
Clavária aúrea Schaeff.

No. 26. **Korallen-Ziegenbart.** Essbar.
Clavária coralloides L.

No. 27.

## Schöner Händling.

Clavária formósa Pers.

Der reichverästelte Fruchtkörper steigt aus dem bis 3 cm dicken Strunke bis 8 cm, ja mitunter 16 cm hoch empor (es wurden bis 400 g schwere Fruchtkörper gefunden). Die Äste sind oft verbogen, am Grunde weisslich oder gelblich, nach oben schön hellgelblich-rot oder fleischrötlich. Sie endigen in 2—5 mehr oder weniger stumpfe Spitzchen.

Seinen Standort hat der Pilz in Laub- und Nadelwäldern, auf nacktem Erdboden oder an grasigen Stellen.

Geruch und Geschmack sind angenehm.

Erscheinungszeit: August bis Oktober.

Wert: Ist ein äusserst delikater Pilz, auch getrocknet behält er ein feines Pilzaroma.

No. 28.

## Kammiger Händling.

Clavária cristáta Holms.

Der äusserst reich verästelte Fruchtkörper wird bis 5 cm hoch und hat dann einen 1 cm dicken Strunk. Die weissen, derbfleischigen Äste sind am Ende mit kammartigen, scharfen Spitzchen gekrönt.

Seinen Standort hat der Pilz vorzugsweise in Nadel- und lichten Laubwäldern, besonders in der Nähe der Bäume.

Geruch und Geschmack sind angenehm.

Erscheinungszeit: August bis November.

Wert: Wegen seines Wohlgeschmackes und seines häufigen Vorkommens sehr wertvoll; lässt sich sehr gut trocknen.

No. 27. **Schöner Händling.** Essbar.
Clavária formósa Pers.

No. 28. **Kammiger Händling.** Essbar.
Clavária cristáta Holms.

No. 29.

## Derber Stacheling. Hydnum compáctum Pers.

Der kreiselförmige Hut ist anfangs meist gewölbt, später flach ausgebreitet, graubraun oder dunkelbraun, am Rande mit weissem zarten Filze überzogen. Die Mitte ist grubig und höckerig. Er wird bis 15 cm breit; die Höhe des Pilzes beträgt bis 10 cm. Oft sind mehrere Fruchtkörper zusammengewachsen und auf einem Stiele vereinigt.

Das Fleisch ist derb, korkig filzig und innen braun, manchmal violett gezont.

Die Stacheln sind spitz, nach dem Stiele zu am längsten, nach dem Rande kleiner, anfangs grau, später braun mit hellen Spitzen.

Der Stiel ist kurz, dick und fehlt manchmal ganz.

Der Geruch ist angenehm würzig.

Standort: In Nadelwäldern.

Erscheinungszeit: August bis Oktober.

Wert: Ungeniessbar.

No. 30.

## Dauer-Porling. Polyporus perénnis L.

Der anfangs stets trichterförmige Hut breitet sich im Alter scheibenförmig aus und ist dünn lederartig. Kreisrunde, feinhaarige, zimtbraune und ockerfarbige bis graubraune Zonen schmücken die Oberfläche. Der Rand ist dünn und scharf. Oft fliessen mehrere Hüte zusammen.

Die Röhrchen sind kurz, nur bis 2 mm lang; die Poren gross, eckig, später zerschlitzt, anfangs weisslich, später braun.

Der dünne, 2—3 cm lange Stiel ist meist am Grunde verdickt, rostbraun und mit samtartigem Filze bekleidet.

Seinen Standort hat der Dauer-Porling nur in Nadelwäldern, besonders auf sandigem Boden.

Er wächst vom Juli bis November und noch im Frühlinge findet man alte Exemplare unverwest vor.

Wert: Grosse, trichterförmige Exemplare werden hier und da getrocknet, lackiert und zu Schmuckgegenständen, wie kleinen Aschenbechern u. s. w. verwendet. Sonst wertlos.

No. 29. **Derber Stacheling.** Ungeniessbar.
Hydnum compáctum Pers.

No. 30. **Dauer-Porling.** Ungeniessbar.
Polyporus perénnis L.

No. **31.**

**Schwefel-Porling.** Polyporus caudicinus Schaeff.

Die nach einer Seite miteinander verwachsenen Hüte sind sehr vielgestaltig, teils halbkreisförmig, teils fächerartig, teils knollig-polsterförmig und erreichen oft eine Länge von 30 cm und 25 cm Breite. Die Dicke ist ebenfalls verschieden, nach dem Stiele hin bis 10 cm. Die Oberhaut ist meist glatt, schwefelgelb bis orangefarben, wird im Alter aber weisslich. Das Fleisch ist jung weich, saftig, käseartig, gelb, im Alter aber weiss und leicht zerreiblich.

Die Röhrchen sind schwefelgelb und haben feine, jedoch unregelmässige Poren.

Geruch und Geschmack sind angenehm pilzartig.

Der Schwefel-Porling findet sich an den Stämmen und in den Höhlungen verschiedener Laubbäume, oft dachziegelartig übereinander wachsend, in Menge. An Eichen und Birnbäumen kommt er am häufigsten vor.

Er wächst vom Juni bis zum November.

Wert: Ist im Jugendzustande ein guter Speisepilz, später ungeniessbar.

No. **32.**

**Bunter Porling.** Polyporus versicolor L.

Der Fruchtkörper besteht aus übereinanderstehenden, halbkreis- oder nierenförmigen, dünnen Hüten, deren Fleisch trocken, lederartig zäh und faserig ist. Die Oberhaut ist glänzend und zeichnet sich durch ihre bunte Zonung aus. Diese Zonen sind von innen nach aussen zu schwärzlich-braun, hellbraun, grau, bläulich, gelb und weisslich, dabei fein samthaarig.

Der Rand ist dünn und wellig.

Die Röhrchen haben feine, unregelmässige, im Alter zerschlitzte Mündungen, sind anfangs weiss, später schmutzig-gelb.

Seinen Standort hat der bunte Porling auf alten Stöcken verschiedener Laubbäume, wie Birken, Erlen, Eichen, Linden, Pappeln, Weiden. Er findet sich fast das ganze Jahr hindurch.

Wert: Wegen seiner holzigen Beschaffenheit ist er nicht zu geniessen.

No. 31. **Schwefel-Porling.** Jung essbar.
Polyporus caudicinus Schaeff.

No. 32. **Bunter Porling.** Ungeniessbar.
Polyporus versicolor L.

No. 33.

## Kamm-Porling. Polyporus cristátus Pers.

Die Hüte dieses Pilzes sind sehr unregelmässig, meist halbiert, oft zungen- oder fächerförmig, selten einzeln, meist am Grunde miteinander verwachsen. Oft bilden sie dann ineinandergewachsene Massen. Die Oberfläche ist anfangs feinzottig, später rissig und meist schmutzig grünlich-gelb, nach dem Rande grünlich-braungelb. Der Hut wird im Durchmesser über 10 cm gross. Sein Fleisch ist anfangs weich und krümelig und wird später trocken und hart. Es ist im Jugendzustande weisslichgelb, im Alter grünlich.

Die Röhren laufen am Stiele herab. Die Poren sind zuerst weiss, dann schmutzig gelblich, unregelmässig eckig und zerschlitzt.

Der Stiel ist kurz und erweitert sich nach dem Hute zu.

Seinen Standort hat der Pilz in Laub- und Nadelwaldungen, vorzüglich auf begrasten Waldwegen. Er findet sich nicht zu häufig.

Erscheinungszeit: September und Oktober.

Wert: Er ist geniessbar.

No. 34.

## Ziegenfuss-Porling. Polyporus Pes cáprae Pers.

Die Hüte dieses Pilzes sind unregelmässig, teils halbiert oder nierenförmig, dabei wellig verbogen und rundlappig eingeschnitten. Die Oberfläche ist schuppig, geflockt, kaffeebraun, im Alter schwarzbraun. Das Fleisch ist weiss und brüchig. Oft sind mehrere Pilze miteinander verwachsen.

Die Mündungen der Röhrchen sind weit, anfangs weiss, später gelblich. Die Röhrchen laufen meist am Stiele herab.

Der Stiel ist ungleichmässig dick, oft eingedrückt, bauchig, knollig und gelb bis schmutzig braungelb.

Der Geruch ist angenehm und der Geschmack fast nussartig.

Seinen Standort hat der Ziegenfuss-Porling in Nadelwäldern, meist an mit Heide überzogenen, auch grasigen Stellen. Er wird oft übersehen, kommt jedoch in südlichen Gegenden häufiger vor. Er wächst von Ende August bis zum Oktober.

Wert: Ist ein vorzüglicher Speisepilz.

No. 33. **Kamm-Porling.** Essbar.
Polyporus cristátus Pers.

No. 34. **Ziegenfuss-Porling.** Essbar.
Polyporus Pes cáprae Pers.

No. **35.**

## Laub-Porling. Eichhase.

Polyporus frondósus Fl. D.

Aus einem weissen, fleischigen Strunke steigen, sich verästelnd, die huttragenden Stiele empor und bilden dann einen Haufenpilz von einer Höhe und Breite bis zu 40 cm. Oft trägt ein Strunk über 100 Hüte. Diese sind halbiert, 3—6 cm breit und lang, am Rande dünn-, nach dem Stiele zu dickfleischig. Ausserdem zeigen sie verschiedene Gestalt, sie sind teils ausgeschweift, teils wellig gelappt oder rissig. Die Oberfläche ist braungelb und kahl. Das Fleisch ist weiss.

Die kurzen Röhrchen mit ihren feinen, weisslichen Mündungen laufen an dem Stiele herab.

Seinen Standort hat der Laub-Porling vorzugsweise in Eichenwäldern, auf dem Erdboden und meist in der Nähe von alten Stämmen.

Er wächst vom August an bis zum Oktober.

Wert: Er ist ein sehr wohlschmeckender Pilz, kommt allerdings nicht allzuhäufig vor.

No. 35. **Laub-Porling. Eichhase.** Essbar.
Polyporus frondósus Fl. D.

## No. 36.

### Leber-Pilz. Fistulína hepática Schaeff.

Der eigentümlich gestaltete, meist langgestreckte, zungenförmige, dickfleischige Fruchtkörper ist stets einseitig mit einem kurzen, oft sehr dicken Stiele an einem Stamme angewachsen. In der Jugend ist der Hut, dessen Oberfläche blutrot, später braunrot aussieht, mit einem blutroten Safte erfüllt. Die Schnittfläche zeigt fast strahlig geordnete, weissliche Streifen. Die Länge des Hutes ist sehr verschieden; einzelne Exemplare werden bis 20 cm, einige bis über 40 cm lang.

Der Geruch ist angenehm, der Geschmack säuerlich.

Erscheinungszeit: Herbst.

Seinen Standort hat der Pilz an verschiedenen Laubbäumen, wie Eichen, Buchen, Nussbäumen, Kastanien u. s. w. Fast unfehlbar ist er in den Schlagwaldungen für Eichenlohe zu finden. An abgeschlagenem Eichenholze kommt er am häufigsten vor.

Wert: Es ist ein wertvoller und schmackhafter Speisepilz.

## No. 37.

### Zimt-Röhrling. Suillus castáneus Bull.

Der selten über 6 cm breite, anfangs halbkugelige, dann polsterförmige Hut vertieft sich im Alter trichterförmig. Die Farbe des Hutes ist kastanienbraun, dabei glänzend und feinfilzig. Das Fleisch ist weiss und unveränderlich.

Die ziemlich 1 cm langen Röhren werden nach dem Stiele ganz kurz, so dass um den Stiel herum eine buchtige Vertiefung entsteht. Die Mündungen sind anfangs weiss, später gelblich, klein und rund.

Der dem Hute gleichfarbige Stiel ist walzig und wird bei ausgereiften Exemplaren hohl.

Standort: In gemischten, sowie in Nadelwaldungen. Vorzugsweise auf sandigem Boden.

Der Zimt-Röhrling wächst vom Juni an bis Oktober, ist aber nicht überall häufig.

Wert: Es ist ein sehr wohlschmeckender Speisepilz und wird hier und da als Hasensteinpilz bezeichnet.

No. 36.

**Leberpilz.** Essbar.

Fistulína hepática Schaeff.

No. 37. **Zimt-Röhrling.** Essbar.

Suíllus castáneus Bull.

No. 38.

## Kornblumen-Röhrling.

Suillus cyanéscens Bull.

Sein Hut ist anfangs fast halbkugelig, entfaltet sich polsterförmig und flacht sich zuletzt ab. Die Oberhaut ist weiss- bis strohgelblich, sowie flockig-filzig. Die Breite des Hutes beträgt 5—14 cm, ausnahmsweise bis 18 cm. Der Hutrand ist scharf. Beim Bruch oder Schnitt läuft das weisse Fleisch sofort kornblumenblau an, nach dem Rande hin dunkler werdend.

Die Röhren sind nicht an den Stiel angewachsen, ziemlich lang (bis 1 cm), bei jungen Exemplaren weisslich, werden später gelb und haben kleine, runde Mündungen. Beim Drucke werden sie sofort blau.

Der Stiel ist bis 3 cm dick und 8—10 cm lang und dreiviertel seiner Länge abwärts ebenfalls filzig und knollig. Der obere Teil ist glatt und dem Hute gleichfarbig.

Der Geruch ist angenehm, der Geschmack unbedeutend.

Erscheinungszeit: Im Sommer und Herbst.

Standort: Meist in lichten Laub- und Nadelwäldern auf sandigem Boden.

Wert: Er ist geniessbar, kommt aber nicht häufig vor.

No. 38. **Kornblumen-Röhrling.** Essbar.
Suillus cyanéscens Bull.

No. 39.

## Bronze-Röhrling.

Bolétus aéreus Bull.

Wegen seiner Ähnlichkeit mit dem Steinpilze und seiner dunklen Oberhaut wird er in verschiedenen Gegenden der schwarze Steinpilz, wegen seines gelben Fleisches der gelbe Steinpilz genannt. Die Gestalt des Pilzes gleicht ganz der des Steinpilzes. Die Oberhaut ist dunkel kastanienbraun. Er wird bis 12 cm breit. Das feste, anfangs weisse Fleisch wird beim Druck und Schnitt sehr bald gelb.

Die nicht sehr langen Röhren sind vom Stiele scharf abgesetzt und haben sehr feine Mündungen. Die Farbe derselben ist ein reines, sattes Gelb.

Der Stiel ist im Jugendzustande immer knollig verdickt, streckt sich später, bleibt aber keulenförmig und ist derbfleischig. Seine Farbe ist jung sattgelb und bei ausgewachsenen Exemplaren nach unten etwas bräunlich-gelb. Erhabene, feine Netzzeichnung bedeckt den ganzen Stiel.

Erscheinungszeit: Vom August bis Oktober.

Seinen Standort hat der Bronze-Röhrling in lichten, gemischten Wäldern. Im Norden Deutschlands scheint er seltener vorzukommen als im Süden. In böhmischen Wäldern hat ihn der Herausgeber oft gefunden.

Wert: Im Wohlgeschmack steht er dem Steinpilze vollständig gleich.

No. 39. **Bronze-Röhrling.** Essbar.
Bolétus aéreus Bull.

No. 40.

## Körnchen-Röhrling. Schmerling.

Bolétus granulátus L.

Der Hut erscheint anfangs abgerundet kegelförmig und wird später polsterförmig. Der Rand ist zuerst eingebogen und wird später gerade. Die Oberhaut ist besonders bei feuchtem Wetter und im Jugendzustande mit einem rostbraunen Schleime bedeckt, der allmählich verschwindet. Die Oberhaut wird dann glatt und etwas glänzend. Die Farbe ist braun- bis rötlich-gelb. Das Fleisch ist hellgelb.

Die an den Stiel angewachsenen Röhren haben sehr feine Mündungen, sind hellgelb und sondern einen weissen Saft ab.

Der walzenförmige Stiel ist hellgelb und im oberen Teile mit lauter kleinen, anfangs weissen, später sich bräunlich-schmutzig färbenden Körnchen bedeckt.

Geruch und Geschmack sind schwach obstartig.

Der Pilz wächst im Sommer und im Herbste.

Standort: Grasige Plätze in lichten Laub- und Nadelwaldungen, ganz besonders auf kalkhaltigem Boden.

Wert: Ist ein wohlschmeckender Speisepilz.

No. 40. **Körnchen-Röhrling. Schmerling.** Essbar.
Bolétus granulátus L.

## No. 41.

### Trompeten-Gelbling. Trompeten-Pfifferling.

Cantharéllus tubaeformis Bull.

Hut fleischig häutig, wellig verbogen, gelblich braun-grau, flockig, trichterförmig, sehr bald in der Mitte nach dem Stiele zu durchbohrt. Durchmesser bis 7 cm.

Rand wellig, unregelmässig gelappt. Nicht eingeschlitzt.

Lamellen dick leistenförmig, herablaufend, verzweigt und am Grunde aderig verbunden.

Farbe anfangs ockergelb, später rauchgrau.

Stiel hohl, innen nicht flockig, oft zusammengedrückt, ockergelb, alt braungelb.

## No. 42.

### Trichter-Gelbling. Trichter-Pfifferling.

Cantharéllus infundibulifórmis Fr.

Hut fleischig-häutig, wellig verbogen, gelblich-aschgrau, flockig, erst etwas genabelt, dann trichterförmig, ausgewachsen in der Mitte, nach dem Stiele zu durchbohrt. Durchmesser bis 6 cm.

Rand wellig, eng und ziemlich regelmässig gekerbt. Meist auf einer Seite mehr oder weniger tief eingeschlitzt und die entstehenden Lappen übereinander liegend.

Lamellen ebenso wie beim Trompeten-Pfifferling. Meist zweiteilig. Farbe anfangs gelb, dann stets rötlich-gelb, zuletzt von den Sporen weisslich-grau bereift.

Stiel hohl, anfangs innen flockig, oft zusammengedrückt, stets hellgelb, glatt und kahl.

Beide Arten sind geruchlos und haben einen wässrigen, erdigen Geschmack.

Ihren Standort haben sie in Nadelwäldern auf etwas feuchtem, moosigem Boden. Cantharéllus infundibulifórmis ist seltener: Cantharéllus tubaeformis wächst im Herbste oft in grossen Mengen.

Wert: Beide Sorten sind essbar, wenn auch nicht sehr wohlschmeckend. Durch Abbrühen wird der erdige Beigeschmack entfernt. Im Vogtlande werden sie in grosser Menge gesammelt und verspeist.

No. 41. **Trompeten-Gelbling, Trompeten-Pfifferling.** Essbar.
Cantharéllus tubaefórmis Bull.

No. 42. **Trichter-Gelbling, Trichter-Pfifferling.** Essbar.
Cantharéllus infundibulifórmis Fr.

No. 43.

## Schuppen-Zähling.

Lentínus squammósus Schaeff.

Der meist seitenständige, selten zentral gestielte Hut wird 8—15 cm breit, ist anfangs gewölbt, später etwas vertieft, mehr oder weniger hell- bis dunkel-ockerfarbig und zerreist sehr bald in Schuppen, die sich dunkler färben. Der Rand ist anfangs eingerollt, später gerade und scharf.

Das Fleisch ist dick, weiss, lederartig zäh und wird im Alter holzig.

Die nach dem Stiele herablaufenden Blätter werden bis 1 cm breit, sind ziemlich dick und an der Schneide wellig zerschlitzt. Sie sind anfangs weiss, später gelblich.

Der ebenfalls sehr zähe und volle Stiel wird bis 10 cm lang, ist filzig bekleidet und schuppig.

Der Geruch ist im Alter dem des Perubalsams ähnlich.

Standort: An Kieferstöcken, an Balken und Eisenbahnschwellen.

Erscheinungszeit: Juli bis Oktober.

Wert: Ungeniessbar wegen seines zähen Fleisches.

No. 44.

## Lauch-Schwindling, Dürrbehndel. Mousseron (sogenannter französischer).

Marásmius alliátus Schaeff.

Der dünnfleischige zähe Hut ist anfangs flach gewölbt, später etwas verbogen ausgebreitet, weisslich-gelb, fleischfarbig oder hellbräunlich. Bei sonnigem Stande und trockenem Wetter runzelt er schnell zusammen und wird weisslich. Der Hut wird 1—3 cm breit.

Die Blätter stehen mässig dick, sind kraus und weiss.

Der 2—4 cm lange, zähe, röhrige und glatte Stiel ist glänzend, nach unten dunkel-rotbraun bis schwärzlich, nach oben heller.

Geruch und Geschmack sind stark knoblauchartig.

Seinen Standort hat der Pilz auf Heideplätzen, an Waldrändern und an alten Baumwurzeln, auf Holzschlägen, wo er oft in Menge auftritt.

Er wächst bereits im Juni und ist bis zum Oktober zu finden.

Wert: Als Zusatz zu Braten, zumal Hammelbraten, ist er sehr geschätzt und wird hier und da getrocknet zum Verkauf gebracht. Die spekulativen Franzosen versorgen die grösseren Delikatessengeschäfte in Deutschland mit ihren geschmackvoll hergestellten Paketchen, die gewöhnlich 1 Mark kosten, während der Pilz bei uns ohne Mühe nach starkem Gewitterregen tausendweise gesammelt werden könnte.

No. 43. **Schuppen-Zähling.** Ungeniessbar.
Lentínus squammósus Schaeff.

No. 44. **Lauch-Schwindling, Dürrbehndel. Mousseron** (sogenannter französischer). Essbar.
Marásmius alliátus Schaeff.

No. 45.

## Falten-Tintling.

Cóprinus atramentárius Bull.

Der anfangs cylindrisch-eiförmige Hut wird später glockenförmig und breitet sich zuletzt aus, wobei sich der Rand nach oben wendet. Der Rand ist anfangs verbogen und später zerschlitzt. Die Oberfläche ist nach unten hin hellgrau, nach oben bräunlich, in der Mitte mit feinen, eingewachsenen Schuppen besetzt, die leicht abzustreifen sind.

Die zuerst weissen, sehr dichtstehenden und bis 1 cm breit werdenden Blätter sind etwas bauchig, werden bald purpurbraun und zuletzt schwarz.

Der Stiel wird bis 18 cm lang, bis über 1 cm im Durchmesser stark, ist fast voll, ganz glatt und weiss und zerfasert sehr leicht. Unterhalb der Mitte ist bei der Entfaltung des Hutes ein leicht vergänglicher Ring sichtbar.

Seinen Standort hat der Pilz auf Komposthaufen, auf fettem Boden an Wegen, am Grunde alter Stämme, er tritt stets truppenweise auf.

Er wächst vom Juli bis Ende November.

Wert: Nach Schröter lassen sich die Pilze zu einer tiefschwarzen Tinte verwerten. Die Herstellung ist folgende: Man lässt die Pilze in einer Schale zerfliessen, giesst die Flüssigkeit ab und setzt einige Tropfen Nelkenöl und etwas Gummi arabicum zu. Vor dem Gebrauch ist sie jedesmal umzuschütteln. Die Farbe hält sich sehr gut.

No. 45. **Falten-Tintling.** Technisch verwertbar.
Cóprinus atramentárius Bull.

No. 46.

## Kleiner Schmierling.

Gomphídius viscídus L.

Der anfangs stets kegelförmige Hut breitet sich später gebuckelt aus und vertieft sich im Alter etwas. Er wird bis 12 cm breit und hat, wie überhaupt der ganze Pilz, rötlich-gelbbraunes Fleisch. Die klebrige Oberhaut ist braunrot.

Die Blätter laufen am Stiele herab und setzen scharf ab. Anfangs sind sie purpurbraun und werden dann dunkelbraun.

Der nach unten verdünnte Stiel ist gelbbraun und hat etwas über der Mitte einen schnell verschwindenden, flockigen Ring.

Der Pilz findet sich in verschiedenen Wäldern im Moose und auf Waldwiesen. Er wächst vom August bis November.

Wert unbekannt.

No. 47.

## Rosenroter Schmierling.

Gomphídius róseus Fr.

Der polsterförmige, dickfleischige Hut vertieft sich im Alter wellenförmig und wird bis 6 cm breit. Die Oberfläche ist nur bei feuchtem Wetter schleimig und rosenrot.

Die weisslichen Blätter werden allmählich grau und schwärzlich. Der Stiel wird bis 6 cm hoch, ist dick, im oberen Teile mit bald verschwindendem Ringe umgeben, nach unten, aussen und innen, rosenrot.

Standort: In Wäldern zwischen Moos und auf Waldwegen.

Erscheinungszeit: Juli bis Oktober.

Wert unbekannt.

No. 46. **Kleiner Schmierling.** Wert unbekannt.
Gomphidius viscidus L.

No. 47. **Rosenroter Schmierling.** Wert unbekannt.
Gomphidius roseus Fr.

No. **48.**

## Schwarzwerdender Saftling.

Hygróphorus cónicus Scop.

Der kegelförmige Hut wird bis 6 cm breit und 4 cm hoch, ist dunkel-goldgelb oder rotgelb und wird beim Druck, wie alle Teile des Pilzes, schwarz. Bei feuchtem Wetter ist die Oberhaut klebrig.

Die Blätter sind gelblich und lose an den Stiel angeheftet.

Der ganze Pilz ist zerbrechlich, weich und wässerig.

Der Stiel ist hohl, schleimig, grobfaserig und oft gedreht, mitunter zusammengedrückt.

Seinen Standort hat der Pilz auf Grasplätzen und Wiesen in der Nähe des Waldes. Er ist nirgends selten.

Erscheinungszeit: Juni bis November.

Wert unbekannt.

---

No. **49.**

## Flammender Saftling.

Hygróphorus flámmans Scop.

Der anfangs glockenförmige Hut breitet sich später, den Rand nach oben wendend, aus und wird bis 4 cm breit. Im Jugendzustand feurig zinnoberrot, verblasst er im Alter und wird gelblich. Er ist trocken und glatt, das Fleisch etwas wässerig und zerbrechlich. Die Blätter sind breit angewachsen, mit einem Zahn herablaufend und gelb oder gelbrot.

Der 3—5 cm lange Stiel ist dem Hute gleichfarbig.

Standort: Auf Gras- und Heideplätzen.

Erscheinungszeit: Juli bis Oktober.

Wert unbekannt.

No. 48. **Schwarzwerdender Saftling.** Wert unbekannt.
Hygróphorus cónicus Scop.

No. 49. **Flammender Saftling.** Wert unbekannt.
Hygróphorus flámmans Scop.

No. 50.

## Wiesen-Ellerling.

Hygróphorus ficoides Bull.

Der anfangs gewölbte Hut verflacht sich später, im Alter sich etwas in der Mitte vertiefend. Er wird bis 10 cm breit und hat einen scharfen, dünnen Rand. Die Oberfläche ist trocken, hellgelblich oder ockerfarben, bei trockenem Wetter vom Rande aus rissig. Das Fleisch ist weiss.

Die weit herablaufenden Blätter sind dick, auseinanderstehend und dem Hute gleichfarbig.

Geruch und Geschmack sind angenehm

Seinen Standort hat der Pilz auf Wiesen, auf Waldtriften, an grasigen Abhängen und Böschungen. Er ist ziemlich häufig.

Erscheinungszeit: September bis November.

Wert: Es ist ein guter Speisepilz.

No. 50. **Wiesen-Ellerling.** Essbar.
Hygróphorus ficoídes Bull.

No. **51.**

## Ziegen-Ellerling.

Hygróphorus caprínus Scop.

Der dickfleischige Hut ist anfangs gewölbt, dann flach ausgebreitet und zuletzt vertieft. Er wird bis 15 cm breit. Seine Oberfläche ist anfangs feucht, graubraun bis schwärzlich und fein faserig gestreift. Der Rand ist anfangs etwas eingerollt und sehr dünn.

Die dicken, weissen Blätter laufen bogenförmig am Stiele herab. — Der Stiel wird bis 12 cm lang und erweitert sich nach dem Hute kreiselförmig.

Geschmack und Geruch sind angenehm.

Standort: Zumeist in Nadelwäldern.

Erscheinungszeit: September bis November.

Wert: Er ist ein wohlschmeckender Speisepilz.

No. 51. **Ziegen-Ellerling.** Essbar.
Hygróphorus caprínus Scop.

No. 52.

## Elfenbein-Schneckling.

Limácium ebúrneum Bull.

Der fleischige Hut ist anfangs halbkugelig gewölbt und bleibt auch etwas ausgebreitet bucklig. Anfangs ist auch der Rand eingerollt und umgrenzt erst später den Hut scharf und glatt. Die elfenbeinfarbige Oberfläche ist bei feuchtem Wetter oder am taufrischen Morgen stets schlüpfrig-schleimig, bei Trockenheit glänzend. Er wird bis 8 cm breit.

Die Blätter stehen etwas auseinander, laufen nach dem Stiele herab, sind elfenbeinweiss und nur im Alter nach innen fleischrötlich angehaucht.

Der oft gebogene Stiel wird bis 12 cm lang, ist anfangs voll, nur im Alter etwas hohl, schleimig-klebrig, nach dem Hute zu mit weissen Körnchen oder Schuppen besetzt, nach unten verdünnt.

Geruch und Geschmack sind angenehm.

Standort: Laub- und Nadelwälder, sowie Waldwiesen.

Erscheinungszeit: August bis Oktober.

Wert: Er ist ein vorzüglicher Speisepilz.

No. 52. **Elfenbein-Schneckling.** Essbar.
Limácium ebúrneum Bull.

No. 53.

## Grubiger Milchling. Erdschieber.

Lactária scrobiculáta Scop.

Der von Anfang an in der Mitte vertiefte, 5—30 cm breite Hut ist sehr derbfleischig, am Rande anfangs zottig-haarig, gelb, auf der ganzen Oberfläche grubig gefleckt und in der Mitte schleimig-klebrig. Bei Verletzung quillt eine schnell schwefelgelb werdende Milch reichlich heraus.

Die Blätter sind weisslich.

Der Stiel ist kurz, dick, hohl, wird höchstens 6 cm lang und ebenfalls grubig gefleckt.

Der Geschmack ist scharf.

Der grubige Milchling hat seinen Standort vorzugsweise in Nadelwäldern, aber auch in Laubwäldern, er bricht oft truppweise aus der Erde hervor. Hier und da ist er häufig.

Wert bis jetzt unbekannt.

No. 53. **Grubiger Milchling. Erdschieber.** Wert unbekannt.
Lactária scrobiculáta Scop.

No. **54.**

## Wohlriechender Milchling.

Lactária glycyósma Fr.

Der anfangs gewölbte Hut verflacht sich bald und vertieft sich, in der Mitte oft einen Buckel behaltend. Er wird 5—12 cm breit und ist am Rande eingerollt. Die Oberfläche ist trocken, kleinschuppig und blassgelblich oder fleischrötlichbraun. Die Milch ist wässerig und weiss.

Die etwas herablaufenden Blätter sind anfangs blass und später dem Hute gleichfarbig.

Der volle Stiel wird bis 10 cm lang, ist meistens glatt oder etwas rauhfaserig.

Der Geruch ist angenehm süsslich, der Geschmack etwas scharf.

Der Pilz hat seinen Standort in lichten Laub- wie Nadelwaldungen, auf Grasplätzen und an Waldwegen. Er ist häufig.

Wert: Er ist essbar, hat aber einen so starken aromatischen Geschmack, dass er nur in vereinzelten Exemplaren anderen Pilzen beigegeben werden kann. Dagegen ist er zur Bereitung von Pilzextrakt vorzüglich.

No. 54. **Wohlriechender Milchling.** Essbar.
Lactária glycyósma Fr.

No. 55.

## Süsslicher Milchling.

Lactária subdúlcis Bull.

Der dünnfleischige, anfangs gewölbte Hut vertieft sich sehr bald trichterförmig und ist genabelt. Er misst 3—6 cm im Durchmesser. Der Rand ist fast immer etwas eingerollt, sonst aber kahl. Die Oberfläche ist trocken, manchmal zonig-schuppig geflockt, schmutzig-rötlichbraun oder zimtbraun.

Die Blätter sind anfangs gelblich, später fleischrötlich und stehen dicht.

Die weisse Milch ist anfangs süss, später etwas scharf.

Der 3—5 cm lange Stiel ist fleischrötlich wie die Blätter.

Seinen Standort hat der Pilz in Nadel- und Laubwäldern, auf moosigen und grasigen Stellen.

Er wächst von Juli bis November.

Wert: Essbar.

No. 56.

## Milder Milchling.

Lactária mitíssima Fr.

Der ziemlich fleischige, anfangs gewölbte Hut vertieft sich meist im Alter und wird 3—7 cm breit. Der Rand ist etwas eingebogen. Die Oberfläche ist trocken, glatt und hat eine orangegelbe oder goldgelbliche Farbe. Das Fleisch ist blassgelblich.

Die dichtstehenden Blätter sind anfangs blassgelb, später blass-orangegelblich.

Die reichlich hervorquellende Milch ist mild.

Der bis 8 cm lange, anfangs volle, später hohle Stiel ist wie der Hut gefärbt, nach unten jedoch etwas gebräunt.

Seinen Standort hat der Pilz in Nadel- und Laubwäldern und in Gebüschen.

Er wächst von Juni bis November.

Wert: Essbar und wohlschmeckend.

No. 55. **Süsslicher Milchling.** Essbar.
Lactária subdúlcis Bull.

No. 56. **Milder Milchling.** Essbar.
Lactária mitíssima Fr.

No. 57.

## Wässeriger Milchling. Lactária seríflua DC.

Der dünnfleischige, meist flachgewölbte, später um die schwach genabelte Mitte eingedrückte Hut ist trocken, rotbraun, um die Mitte dunkler, glatt, am Rande etwas eingerollt, und wird bis 5 cm breit. Das Fleisch ist bräunlich.

Die dichtstehenden, wenig herablaufenden Blätter haben eine rötlich-gelbe Farbe.

Der Saft ist trüb und wässerig, dabei spärlich und geschmacklos.

Der Stiel zeigt dieselbe Färbung wie der Hut und wird bis 6 cm lang.

Seinen Standort hat dieser Pilz vorzugsweise auf feuchtem Boden in Laub- und Nadelwäldern, mitunter auch in Gärten.

Er wächst vom August bis November.

Wert: Essbar.

No. 58.

## Schwarzkopf-Milchling. Lactariélla lignóyta Fr.

Der fast stets gewölbte, fleischige, später um den Nabel etwas eingedrückte Hut ist samtartig bereift, mit aderigen Runzeln überzogen und dunkelbraun-schwärzlich. Er wird 3—6 cm breit. Der Rand ist meist ein wenig eingebogen und etwas wellig gekerbt. Das Fleisch ist weiss und wird schwach rötlich.

Die weisse Milch fliesst ziemlich reichlich und schmeckt mild.

Die Blätter sind rein weiss und werden nur im Alter durch die Sporen gelb.

Der bis 10 cm lange Stiel ist heller in der Farbe als der Hut, nach oben mässig zusammengedrückt und dann rinnig.

Standort: Fast nur in Nadelwäldern, auf moosigen Stellen in der Nähe alter Bäume, sowie in Gräben, meist truppweise, aber nicht sehr häufig.

Erscheinungszeit: August bis Oktober.

Wert: Essbar und wohlschmeckend. In Böhmen als „Essenkehrerpilz“ sehr gesucht.

No. 57. **Wässeriger Milchling.** Essbar.
Lactária seríflua DC.

No. 58. **Schwarzkopf-Milchling.** Essbar.
Lactariélla lignóyta Fr.

No. 59.

## Bläulicher Täubling.

Rússula cyanoxántha Fr.

Der festfleischige Hut ist anfangs gewölbt, später ausgebreitet und dann in der Mitte vertieft. Die Farbe ist sehr veränderlich, im Anfange der Entwickelung meist hellviolett oder lila, dann wird sie allmählich bläulich, später olivgrün oder gelblichgrün. Er erreicht einen Durchmesser von 6, 8 bis 12 cm.

Unter der abziehbaren, klebrigen Oberhaut erscheint das Fleisch kirschrötlich oder lila, während es sonst weiss ist.

Die Blätter sind breit, weiss, lange, kürzere und gegabelte gemischt.

Der Stiel ist schwammig, voll, glatt, weiss und kurz, höchstens 8 cm lang.

Der Geschmack ist angenehm. Geruch fehlt.

Seinen Standort hat dieser Täubling vorzugsweise in Laubwäldern, kommt aber auch in gemischten Beständen und Nadelwäldern vor, doch nicht so häufig.

Er wächst vom August bis Oktober.

Wert: Es ist ein sehr guter Speisepilz.

No. 59. **Bläulicher Täubling.** Essbar.
Rússula cyanoxántha Fr.

No. **60.**

## Rosenfarbiger Täubling.

Rússula rosácea Bull.

Der festfleischige, anfangs gewölbte Hut verflacht und vertieft sich später und wird etwas unregelmässig mit geschweiftem Rande. Der Rand ist glatt und scharf. Die anfangs klebrige dunkelrosenrote Oberhaut verblasst im Alter und ist oft mit kleinen weissen Flecken bedeckt. Der Hut wird bis 12 cm breit.

Die teilweise gegabelten, mässig engstehenden Blätter sind reinweiss.

Der Stiel ist walzig, voll, glatt, weiss oder rötlich.

Der Pilz ist geruchlos. Der Geschmack ist mild, nur später etwas brennend.

Seinen Standort hat der Täubling in Nadelwäldern und in Gebüschen.

Er wächst im August und September.

Wert: Er ist essbar.

No. **61.**

## Schöngelber Täubling.

Russulína lútea Schröt.

Der sehr dünnfleischige, flach gewölbte, später etwas niedergedrückte Hut hat eine gelbe Farbe, die aber bald verblasst. Er wird nur 3—6 cm breit. Das Fleisch ist weiss.

Die Blätter stehen dicht, sind zum Teil gegabelt und dottergelb.

Der bis 4 cm lange, anfangs volle, später hohle Stiel ist sehr zerbrechlich, glatt und weiss.

Der schöngelbe Täubling ist geruchlos, sein Geschmack mild. — Seinen Standort hat er in Laubwäldern und Gebüschen.

Er wächst im August und September

Wert: Essbar, aber wegen seiner Kleinheit und Zerbrechlichkeit geringwertig.

No. 60. **Rosenfarbiger Täubling.** Essbar.
Rússula rosácea Bull.

No. 61. **Schöngelber Täubling.** Essbar.
Russulína lútea Schröt.

No. **62.**

## Grünlicher Täubling.

Rússula viréscens Schaeff.

Der anfangs halbkugelige Hut breitet sich später flach gewölbt aus, hat einen stumpfen, glatten Rand und wird 6—12 cm breit. Die trockene Oberhaut ist graugrün, mitunter bräunlich- oder gelblichgrün verblassend, zerreisst teilweise und wird dann flockig oder gefeldert und warzig. Das dicke Fleisch ist derb und weiss

Die Blätter stehen mässig dicht, sind teils ungleich lang, teils gegabelt.

Der ebenfalls fleischige Stiel wird bis 8 cm lang, ist weiss und meist, zumal bei jungen Exemplaren, nach unten verdickt.

Der Geruch ist gering, der Geschmack mild.

Dieser Täubling findet sich meistens nur in Laubwäldern und in Gebüschen.

Er wächst von Juli bis September.

Wert: Er ist essbar und gehört zu den schmackhafteren Täublingen.

No. 62. **Grünlicher Täubling.** Essbar.
Rússula viréscens Schaeff.

No. 63.

## Verschiedenblättriger Täubling.

Rússula lívida Pers.

Der dünnfleischige Hut ist anfangs halbkugelig, breitet sich später flach aus und vertieft sich zuletzt etwas. Der Rand ist anfangs etwas eingebogen, glatt, meist feingestreift. Die Oberhaut ist glatt, trocken und kommt entweder lebhaft grün oder weisslichgrün aus der Erde, färbt sich aber später oft gelblichgrün oder verbleichend grünlichweiss.

Die Blätter sind sehr schmal, teils lang durchgehend, teils nur halblang oder gegabelt.

Der Stiel ist walzenförmig, vereinzelt etwas bauchig, glatt, weiss und fest. Er wird 4—8 cm hoch.

Der Geruch ist schwach, der Geschmack mild.

Dieser Pilz findet sich in Laub- und Nadelwäldern; in letzteren meist auf grasigen Waldwegen.

Er wächst vom August bis Oktober.

Wert: Er ist essbar, aber etwas hart und von geringem Wohlgeschmack, daher nur als Mischpilz zu verwenden.

No. 63. **Verschiedenblättriger Täubling.** Essbar.
Rússula lívida Pers.

No. 64.

## Brand-Täubling. Erdschieber.

Rússula adústa Pers.

Der sehr festfleischige, anfangs leicht gewölbte Hut vertieft sich sehr bald in der Mitte, beim Herausdringen aus dem Boden trägt er meist Erde. Er wird 6—15 cm breit, ist anfangs weisslichgrau und wird später schmutziggrau oder graubraun.

Der Rand ist anfangs eingebogen und glatt.

Die wachsartigen, leicht zerbrechlichen Blätter stehen ziemlich dicht und laufen auf kurze Strecke am Stiele herab; sie sind weiss und werden dann grau, beim Drucke schwärzlich.

Der Stiel ist sehr kurz und dick, er hat graue, später schwarzbraune Farbe.

Der Geruch ist sehr stark, fast widerlich. Er zieht denn auch in Masse die Pilzfliegen herbei, so dass man selten madenfreie Pilze findet. Der Geschmack ist etwas erdig, sonst mild.

Der Pilz kommt in allen Wäldern vor.

Er wächst vom August bis Oktober.

Wert: Er wird trotz seines harten Fleisches und seines eigentümlichen Geruchs von vielen Pilzsuchern gesammelt (unter dem Namen: Dreck- oder Erdschieber) und gegessen.

No. 64. **Brand-Täubling. Erdschieber.** Essbar.
Rússula adústa Pers.

No. **65.**

## Ledergelber Täubling.

Russulina alutácea Schröt.

Der anfangs halbkugelförmige Hut breitet sich bald flach aus und ist später in der Mitte niedergedrückt. Er wird 5—15 cm breit. Sein Rand ist dünn, anfangs glatt, später höckerig gerieft. Die Farbe des Hutes ist sehr verschieden, und der Pilz unter den Täublingen das reine Chamäleon, denn die jungen Exemplare sind entweder grünlich, grünlichgelb, ins Rote spielend, blutrot, braunrot, purpurrot oder kirschbraun. Die dünne Oberhaut lässt sich leicht abziehen.

Die Blätter stehen frei am Stiele oder sind nur kurz angeheftet, ziemlich breit, anfangs gelblich, später lederfarbig, daher der Name des Pilzes.

Der volle, walzenförmige Stiel ist meist weiss, seltener rot angehaucht.

Geruch gering, Geschmack angenehm mild.

Seinen Standort hat dieser Pilz in Laub-, meist in Nadelwäldern und kommt in grosser Menge vor.

Er wächst vom August bis November.

Wert: Er gehört zu den wohlschmeckenden Täublingen.

No. 65. **Ledergelber Täubling.** Essbar.
Russulina alutácea Schröt.

No. 66.

## Ziegelroter Schwefelkopf.

Hypholóma lateritium Schaeff.

Der anfangs halbkugelige Hut ist später flachgewölbt, fleischig, am Rande eingebogen, in der Jugend durch einen gelblich-weissen Schleier mit dem Stiele verbunden. Die Oberfläche ist glatt und rotgelb, nach dem Rande etwas heller werdend. Das Fleisch ist hellgelb.

Die Blätter sind dichtstehend, anfangs weisslich oder graugelb, später oliven-graubraun.

Der Stiel ist glatt, nach unten braungelb und sich etwas verdünnend und trägt am oberen Teile die Reste des Schleiers.

Der Geruch ist angenehm, der Geschmack etwas bitter.

Seinen Standort hat der Pilz an und auf Baumstöcken, meist in grossen Büscheln wachsend, kommt aber auch vereinzelt vor.

Er wächst von Juli bis November.

Wert: Er ist essbar.

No. 66. **Ziegelroter Schwefelkopf.** Essbar.
Hypholóma laterítium Schaeff.

No. **67.**

## Grünspan-Träuschling.

Psalliota viridula Schaeff.

Der anfangs gewölbte, später sich verflachende Hut ist in der Jugend und bei feuchtem Wetter mit einem dicken, grünspanfarbigen Schleime überzogen. Trocken wird der Hut glänzend und gelblich. Bei älteren Pilzen wendet sich der Rand nach oben und spaltet sich. Der Hut wird 3—11 cm breit.

Die Blätter sind breit am Stiele angewachsen und purpurbraun.

Der walzenförmige, hohle, blaugrüne und anfangs ebenfalls schleimige Stiel trägt einen abstehenden, schuppig-häutigen Ring und ist von da nach unten schuppig-faserig.

Seinen Standort hat der Grünspan-Träuschling in Gärten, in Gebüschen, an Waldrändern, auf Brach- und Stoppelfeldern, auf Laub und an altem Holze.

Er wächst vom September bis Ende November, bei mildem Wetter sogar noch im Dezember.

Wert unbekannt.

No. 67. **Grünspan-Träuschling.** Wert unbekannt.
Psalliota viridula Schaeff.

No. 68.

## Wald-Champignon.

Psallióta silvática Schaeff.

Der anfangs glockenförmige, später ausgebreitete, etwas gebuckelte Hut wird 6 – 8 cm breit, ist anfangs weisslichgelb mit dunklerem Scheitel und wird sehr bald braun, in der Mitte am dunkelsten. Die Oberfläche ist fast stets braunschuppig.

Das nicht sehr dicke Fleisch ist entweder weiss oder blutrötlich.

Die Blätter sind anfangs rötlich, dann bräunlich bis dunkelbraun. Sie sind nach beiden Seiten hin verschmälert.

Der Stiel wird bis 11 cm lang, ist hohl, nach unten manchmal verdickt, sonst gleichdick und trägt einen dicken, abstehenden Ring.

Seinen Standort hat der Wald-Champignon vorzugsweise auf Waldwiesen, in Nadel-, wie Laubwäldern, hier und da auch in Gärten.

Er wächst vom August bis zum Oktober.

Wert: Er ist ein vorzüglicher und wohlschmeckender Speisepilz.

No. 68. **Wald-Champignon.** Essbar.
Psalliota silvatica Schaeff.

## No. 69.

## Thränender Hautkopf.

Dérminus crustulinifórmis Bull.

Der ziemlich dickfleischige, anfangs gewölbte, später gebuckelte und abgeflachte Hut hat eine schwach-klebrige Oberfläche, ist blass oder gelblich lederfarben, nach der Mitte dunkler, bräunlich. Der Rand ist anfangs ziemlich scharf eingebogen. Die Breite des Hutes beträgt 4—6 cm.

Die dichtstehenden, nach dem Stiele abgerundeten Blätter sind anfangs weisslich, später wässerig-zimtbraun und scheiden im Jugendzustande Wassertropfen aus. Die Schneide der Blätter ist weiss.

Der walzenförmige, nach unten öfters verdickte Stiel wird 5—8 cm lang, ist anfangs voll, später hohl, teils glatt, teils flockig, nach oben stets weiss punktiert.

Der Geruch ist rettigartig; der Geschmack widerlich.

Der Pilz hat seinen Standort in Wäldern und Gebüschen, auf feuchten Waldwiesen, meist in Gesellschaft mit dem Herbstreizker. Er wächst meist trupp-, reihenweise, auch in sogenannten Hexenringen.

Er wächst vom September bis November.

Wert: Wird für giftig gehalten.

## No. 70.

## Zimtbrauner Hautkopf.

Cortinárius (Dermócybe) cinnamómeus L.

Der dünnfleischige, flachgewölbte, meist gebuckelte oder stumpf genabelte Hut ist rötlich-gelbbraun, seidenhaarig oder feinschuppig. Er wird 3—8 cm breit. Das Fleisch des ganzen Pilzes ist gelb, auch das Mycel.

Die dichtstehenden Blätter sind sehr verschieden gefärbt, nämlich gelb oder rotbraun, sowie auch blutrot, im Alter zimtbraun. — Der bis 8 cm lange Stiel ist grobfaserig, nach unten rotbraun, nach oben hellgelb, anfangs voll, später hohl.

Standort: In Wäldern, auf Heiden, meist zwischen Moos. Häufig.

Erscheinungszeit: Juli bis November.

Wert unbekannt.

No. 69. **Thränender Hautkopf.** Verdächtig.
Dérminus crustulinifórmis Bull.

No. 70. **Zimtbrauner Hautkopf.** Wert unbekannt.
Cortinárius (Dermócybe) cinnamómeus L.

No. 71.

## Geschmückter Gürtelfuss.

Cortinárius (Telamónia) armillátus Fr.

Der fleischige, anfangs glockenförmige, später verflachte Hut ist anfangs kahl, später fädig und schuppig, bei trocknem Wetter zerschlitzt und misst 6—15 cm im Durchmesser. Er ist ziegelrot-braun, alt schmutzig-rotbraun.

Die fast 1 cm breiten Blätter stehen entfernt von einander, sind anfangs blassbraun, später zimtbraun und an der Schneide wellig.

Der 8, 15 bis 20 cm lange Stiel ist nach unten stets knollig verdickt, ist voll, fest, faserig, von hellrötlich-brauner Färbung und trägt einen spiralförmig anliegenden, fast zinnoberroten Gürtel.

Dieser Pilz hat seinen Standort in moosigen Nadelwäldern, auf Heiden, sowie in Gebüschen.

Er wächst vom Juli bis Oktober und kommt häufig vor.

Wert: Wegen seines unangenehmen Geschmackes ungeniessbar.

No. 71. **Geschmückter Gürtelfuss.** Ungeniessbar.
Cortinárius (Telamónia) armillátus Fr.

No. 72.

## Weissvioletter Dickfuss.

Cortinárius (Inolóma) albo-violáceus Pers.

Der dickfleischige, anfangs gewölbte Hut ist später ausgebreitet, stumpf-gebuckelt und wird 4—10 cm breit. In der Jugend ist er hellviolett, wird später weisslich mit gelblich-bräunlichem Scheitel, ist teils faserig, teils feinflockig. Das Fleisch ist bläulichweiss. Der in der Jugend eingebogene Rand ist mit dem Stiele durch einen zarten weissfädigen Schleier verbunden.

Der Stiel, anfangs dickknollig, streckt sich bis 15 cm, ist zuerst hellviolett, später weisslich und im mittleren Teile mit einem zartflockigen, oft verschwindenden Gürtel bekleidet.

Die nicht sehr dichtstehenden Blätter sind anfangs rein violett, später zimtbraun mit gesägter Schneide.

Seinen Standort hat dieser Pilz in Laub- und Nadelwäldern, besonders häufig in dichtem Stangenholze.

Er wächst vom August bis November.

Wert unbekannt.

No. 72. **Weissvioletter Dickfuss.** Wert unbekannt.
Cortinárius (Inolóma) albo-violáceus Pers.

No. 73.

## Krummstieliger Schleimkopf.

Cortinárius (Phlegmácium) largus Fr.

Der sehr dickfleischige, anfangs halbkugelig-gewölbte Hut breitet sich später etwas aus und wird 10—16 cm breit. Die in der Jugend grau-bläulich-violette Oberhaut wird später gelblich-kastanienbraun mit Ausnahme des Randes, der ziemlich lange bläulich-violett schimmert. Die Oberhaut ist etwas klebrig. Der Hutrand ist anfangs mit dem Rande des Knollens am Stiele durch einen Schleier verbunden.

Die Blätter stehen mässig dicht, sind am Stiele buchtig ausgerandet, anfangs blau-violett, später braun und zimtfarben.

Der zuerst knollige Stiel streckt sich walzenförmig, ist voll, in der Jugend dunkelviolett, später hellviolett, nach unten weisslicher und mitunter etwas faserig.

Standort: Nadel- und Laubwälder.

Erscheinungszeit: September und Oktober.

Wert unbekannt.

No. 73. **Krummstieliger Schleimkopf.** Wert unbekannt.
Cortinárius (Phlegmácium) largus Fr.

No. 74.

## Krummstieliger Schüppling.

Pholióta cúrvipes Alb. u. Schw.

Der anfangs halbkugelige, dünnfleischige, später gewölbte Hut wird 4—8 cm breit, ist lebhaft gelb, nach der Mitte rötlichbraun und mit grossen, flockigen, dicht anliegenden, rötlichbraunen Schuppen bedeckt.

Die Blätter sind breit, an den Stiel angewachsen, im Anfange gelb, später dunkel-zimtbraun.

Der 3—4 cm lange, sich stets krümmende Stiel ist gelb, anfangs mit flockigen Schuppen bedeckt, später faserig und mit flockigem Ringe versehen.

Seinen Standort hat dieser Schüppling an Stämmen verschiedener Laubbäume.

Er wächst vom Juni bis Oktober.

Wert unbekannt.

No. 75.

## Flammender Schüppling.

Pholióta Flámmula Alb. u. Schw.

Der anfangs kegelförmige, später verflachte und schwach gebuckelte Hut wird 4—8 cm breit, ist goldgelb oder rötlichbraun und mit schwefelgelben, spitzigen Schuppen bedeckt.

Die dichtstehenden Blätter sind lebhaft gelb.

Der anfangs volle, später hohle Stiel verdünnt sich schwach nach unten, ist teilweise schwach gekrümmt, sparrig schuppig und dem Hute gleichfarbig.

Seinen Standort hat der flammende Schüppling büschelweise an alten Stöcken von Nadelbäumen.

Er wächst vom September bis Mitte Oktober.

Wert unbekannt.

No. 74. **Krummstieliger Schüppling.** Wert unbekannt.
Pholióta cúrvipes Alb. u. Schw.

No. 75. **Flammender Schüppling.** Wert unbekannt.
Pholióta flámmula Alb. u. Schw.

No. **76.**

## Sparriger Schüppling.

Pholióta squarrósa Müll.

Der anfangs halbkugelige, später flachgewölbte Hut wird 6—15 cm breit. Die Oberfläche ist strohgelb bis braungelb und, zumal bei Trockenheit, mit sparrig abstehenden, dunkleren Schuppen besetzt, die bis über den Hutrand hinausgehen.

Das derbe Fleisch ist wässerig und gelb.

Die Blätter stehen dicht, sind anfangs schwach oliv-grünlich oder braun, später dunkelbraun.

Der bis 12 cm lange, bis 1,5 cm dicke Stiel ist fleischig, voll, zäh, oberhalb des Ringes glatt und hellgelb, unterhalb desselben dem Hute gleichfarbig und mit abstehenden Schuppen besetzt.

Der Geruch ist widerlich dumpfig.

Seinen Standort hat der Pilz an lebenden, wie an abgestorbenen Stämmen verschiedener Laubbäume; er bricht in grossen Haufen hervor.

Er wächst vom Oktober bis zum Eintritt starker Fröste.

Wert: Ungeniessbar. Er bringt die Bäume zum Absterben.

No. 76. **Sparriger Schüppling.** Ungeniessbar.
Pholióta squarrósa Müll.

## No. 77. Lack-Bläuling.

Russuliópsis laccáta Schröt. var. amestystina.

Der anfangs gewölbte Hut nimmt bald haubenförmige Gestalt an mit etwas vertiefter Mitte und ist 2—6 cm breit. Die Oberfläche ist in feuchtem Zustande teils blassrötlich, teils violett oder bräunlich, mitunter feinschuppig; in trockenem Zustande hellviolett und gelblich-bräunlich. Der Rand ist anfangs etwas eingebogen, später gerade oder wellig geschweift. Das Fleisch ist wässerig und rötlich violett.

Die Blätter stehen ziemlich weit von einander ab, sind dick und breit, am Stiele angewachsen, anfangs violett, auch fleischrot und später von den heraustretenden Sporen weiss bepudert.

Der 3—8 cm lange Stiel ist grobfaserig, voll, dem Hute gleichgefärbt, entweder glatt oder feinhaarig und meist durch die Sporen mehlig bestäubt.

Der Pilz hat seinen Standort in feuchten Wäldern zwischen Moos und Gras. Er wächst vom Juni bis November.

Wert: Er ist essbar, wohlschmeckend und lässt sich leicht züchten (siehe Band I, Kapitel: Wie kann man Pilze züchten?).

## No. 78. Hellroter Helmling.

Agáricus róseus Bull. (Mycéna rósea).

Der anfangs gewölbte Hut wird bis 5 cm breit, ist dünnfleischig, später verflacht und entweder leicht gebuckelt oder in der Mitte vertieft. Der meist fleischrote Hut ist mitunter auch violett oder verbleicht vollständig.

Die Blätter sind dem Hute gleichfarbig, breit, am Stiele ausgerandet und bei alten Exemplaren am Grunde mitunter aderig verbunden.

Der Stiel, der gewöhnlich 5—10 cm lang ist, wird bei den Pilzen, die im Grase stehen, oft bis 20 cm hoch. Er ist hart, aber zäh, röhrig, gestreift und oft gedreht. Die Farbe ist dem Hute gleich.

Geruch und Geschmack sind nicht unangenehm.

Dieser Pilz wächst herdenweise auf altem Laub, auf feuchten Wegen, in Nadel- und Laubwaldungen und kommt häufig vor.

Er ist vom August bis November zu finden.

Wert: Er ist ein angenehm schmeckender Speisepilz.

No. 77. **Lack-Bläuling.** Essbar.
Russuliópsis laccáta Schröt. var. ametystina.

No. 78. **Hellroter Helmling.** Essbar.
Agáricus róseus Bull. (Mycéna rósea).

No. 79.

## Austern-Seitling. Drehling.

Agáricus (Pleurótus) ostreátus Jacqu.

Die rasenartig wachsenden, sehr fleischigen Hüte sind selten ganzrund, meistens halbiert, in der Mitte im Alter etwas vertieft und werden gewöhnlich 6—12 cm. mitunter bis 20 cm breit. Die Farbe ist im Jugendzustande schwärzlich, später bläulich- oder nur aschgrau oder braun, ja mitunter grau-ockerartig. Die Oberfläche ist ganz glatt. Das Fleisch ist weiss und weich.

Der Rand ist fast stets eingerollt.

Die weit herablaufenden Blätter stehen nicht dicht und sind weiss.

Der kurze, weisse und festfleischige Stiel ist am Grunde striegelhaarig.

Geruch und Geschmack sind angenehm.

Seinen Standort hat der Pilz auf lebenden Bäumen, meist aber an alten Stöcken verschiedener Laubbäume, wie Kastanien, Eichen, Linden, Walnüssen, Buchen u. s. w.

Er wächst vom September bis Dezember.

Wert: Es ist ein sehr guter Speisepilz. Ein Pilzrasen wiegt oft über 1 Kilo.

No. 79. **Austern-Seitling. Drehling.** Essbar.
Agáricus (Pleurótus) ostreátus Jacqu.

## No. 80. Knolliger Rübling.

Agáricus (Collybia) tuberósus Bull.

Zwischen den Blättern von alten, in allmählicher Zersetzung befindlichen Pilzen, wie beim Wolligen Milchling, Grubigen Milchling, Schwärzlichen Täubling u. s. w. findet man im Frühlinge oft eine Menge bräunliche, dem Samen der Apfelsinen ähnliche Gebilde, meist vorn und hinten zugespitzt, innen weiss, 2—8 mm lang und 1—3 mm dick, die man als Dauerlager (Sclerotium) bezeichnet. Aus diesen Körperchen entwickelt sich der knollige Rübling.

Der dünne, flach ausgebreitete Hut hat bei feuchtem Wetter eine weissliche, hellbräunliche, bei trocknem aber ganz weisse Farbe und glänzt seidenartig. Der Hut, der später genabelt oder vertieft ist, wird 0,3—1,5 cm breit. Die Blätter sind weiss, am Stiele angewachsen und stehen sehr dicht.

Der dünne, weisslich-gelbliche und hohle Stiel ist am Grunde mit spinnwebenartigen, weissen Flocken bekleidet.

Der knollige Rübling entwickelt sich aus den Sclerotien vom August bis November.

Wert: Zerstört die alten ausdauernden Hüte obengenannter Pilze vollends.

## No. 81. Staubpilzähnlicher Sternstäubling.

Nyctalis lycoperdioides Bull.

Der Hut dieses Schmarotzerpilzes ist polsterförmig, fast halbkugelig und wird bis 2,5 cm breit. Die anfangs weissliche Oberhaut verschwindet sehr bald, da sich unter derselben eine besondere Art von Sporen (sogenannte Chlamydosporen) bildet, die ähnlich wie bei den Staubpilzen oder Bovisten, die Oberhaut durchbrechen. Der Hut sieht nun hellbraun und bovistartig aus.

Die Blätter sind dick, entferntstehend und hellgrau.

Der Stiel ist voll, fleischig, verhältnismässig dick, 2—5 mm, anfangs weiss, später bräunlich.

Als Parasit findet sich der Pilz auf dem Brandtäubling, Rússula adústa; wolligen Milchling, Lactária vellerea u. a. m.

Er entwickelt sich vom September bis November.

No. 80. **Knolliger Rübling.** Wertlos.
Agáricus (Collybia) tuberósus Bull.

No. 81. **Staubpilzähnlicher Sternstäubling.**
Nyctalis lycoperdioídes Bull.

No. 82.

## Samt-Rübling.

Agáricus (Collybia) volútipes Curt.

Der ziemlich fleischige, flachgewölbte, später vollständig ausgebreitete Hut ist kahl und glatt, honiggelb, in der Mitte dunkelbraun-gelb. Er wird 2—8 cm breit. Ausgewachsen ist er nach dem Rande zu leicht gewellt und der Rand selbst etwas eingebogen. Das Fleisch ist gelblich.

Die Blätter sind am Stiele ausgerandet und zahnförmig kurz herablaufend, werden bis 1 cm breit, stehen etwas entfernt und sind hellgelblich.

Der 5—10 cm lange, sehr zähe und volle Stiel verdünnt sich nach unten, ist anfangs braun, später fast schwarz und dann dicht unter dem Hute tief gerieft. Die Bekleidung desselben ist dicht samthaarig.

Geruch und Geschmack sind nicht unangenehm.

Seinen Standort hat der Samt-Rübling einzeln oder büschelweise an den verschiedensten Laubbäumen oder an alten Stöcken, Weiden, Nussbäumen, Linden, Pappeln, Buchen, Robinien u. s. w.

Er wächst vom September bis Februar, ganz besonders in milden Wintern. Er wird deshalb von einigen Autoren Winterpilz genannt.

Wert: Ist essbar.

No. 82. **Samt-Rübling.** Essbar.
Agáricus (Collybia) velútipes Curt.

No. 83.

## Wurzel-Rübling.

Agáricus macroúrus Scop. (Collybia macr.).

Der anfangs stumpf-kegelförmige, dünnfleischige Hut breitet sich bald flach aus, ja vertieft sich zuletzt, behält aber immer einen Höcker. Die Oberfläche ist klebrig, mit von der Mitte nach dem Rande strahlenden, gewundenen Runzeln besetzt, rehbraun bis graubraun. Das Fleisch ist weiss.

Die Blätter stehen ziemlich weit auseinander, sind bauchig, weiss und zahnförmig am Stiele angeheftet.

Der bis 20 cm lange, oben 4—5, unten 10—12 mm dicke Stiel ist in seinem oberen Teile weisslich, in seinem unteren rehbraun, glatt und kahl, mit gedrehten Längsstreifen und endet in einer sich tief in den Boden hineinziehenden spindelförmigen Wurzel.

Der Wurzel-Rübling findet sich fast nur in Laubwäldern, in der Nähe alter Bäume oder auch an alten Baumstümpfen.

Er wächst vom Juli bis Oktober.

Wert unbekannt

No. 83. **Wurzel-Rübling.** Wert unbekannt.
Agáricus macroúrus Scop. (Collybia macr.).

No. 84.

## Nebelgrauer Trichterling.

Agáricus (Clitócybe) nebuláris Batsch.

Der sehr dickfleischige, anfangs gewölbte, später flach ausgebreitete Hut ist hell- oder dunkel-aschgrau, in der Jugend mit einem grauen, fast schimmelartigen Hauche überzogen, sonst glatt und kahl. Der dicke Rand ist nach innen gerollt.

Das weisse Fleisch ist zart, dabei fest.

Die Blätter sind anfangs weisslich, später weisslichgelb und laufen, dichtstehend, bogenförmig ein wenig am Stiele herab.

Der fleischige, volle und derbe Stiel ist nach unten stets mehr oder weniger verdickt, aussen weisslichgrau oder gelblich, mitunter gestreift. Er wird bis 10 cm hoch, oben 1—2 cm, unten bis 3 cm dick.

Der Geschmack ist angenehm, fast nussartig, der Geruch fein würzig, in altem Zustande etwas mehlartig.

Seinen Standort hat der Pilz in Wäldern auf grasigen Stellen oder auf Waldwiesen, wo er meist in grossen Haufen oder sogenannten Hexenringen wächst, seltener auf alten, modrigen Holzstöcken.

Er wächst erst im Spätherbste und dauert bis zum Winter aus.

Wert: Ist ein sehr wohlschmeckender Speisepilz und um so wertvoller, als er noch in später Jahreszeit reichliche Ernten giebt.

No. 84. **Nebelgrauer Trichterling.** Essbar
Agáricus (Clitócybe) nebuláris Batsch.

No. 85.

## Schlaffer Trichterling.

Agáricus (Clitócybe) flácidus Sow.

Der dünnfleischige, schlaffe Hut ist gleich anfangs vertieft und später trichterförmig. Die Oberfläche ist glatt, bräunlich- oder rötlichgelb, an einzelnen Stellen leicht olivgrünlich angehaucht. Der Rand ist meist mehr oder weniger breit eingebogen und zeigt sich später eingerissen und flatterig.

Die bogenförmig herablaufenden Blätter sind weiss und werden im Alter gelblich.

Der bis 6 cm lange Stiel ist dem Hute gleichgefärbt, mitunter schwach gekrümmt und am Grunde zottig.

Seinen Standort hat der Pilz einzeln oder truppweise hauptsächlich in Laubwäldern, er kommt aber auch in Nadelwäldern vor. Er wächst im September und Oktober.

Wert unbekannt.

No. 86.

## Anis-Trichterling.

Agáricus (Clitócybe) odórus Bull.

Der ziemlich fleischige Hut ist anfangs gewölbt, später ausgebreitet, aber gebuckelt und trichterförmig vertieft. Er wird 3—8 cm breit, ist feucht und jung lebhaft bläulich- oder graugrün, später verblassend und trocken grünlich-grau bis gelblich. Der Rand ist bei älteren Exemplaren wellig verbogen.

Die ziemlich dichtstehenden Blätter, die etwas herablaufen, sind weisslich- oder blassgrün, meist dem Hute gleichfarbig.

Der 4—8 cm hohe Stiel ist nach unten verdickt, dabei oft schief wurzelnd, glatt, anfangs weisslich-grün, später grün.

Der Geschmack ist eigenartig würzig, der Geruch anis- oder fenchelartig.

Der Pilz hat seinen Standort in Laub- und Nadelwäldern.

Er wächst vom August bis Oktober.

Wert: Er ist essbar.

No. 85. **Schlaffer Trichterling.** Wert unbekannt.
Agáricus (Clitócybe) flaccidus Sow.

No. 86. **Anis-Trichterling.** Essbar.
Agáricus (Clitócybe) odórus Bull.

## No. 87. Huf-Ritterling.

Agáricus gambósus Fr. (Trich. gambósum Fr.).

Der fleischige Hut ist anfangs gewölbt, später gebuckelt ausgebreitet, in der Form oft unregelmässig, mitunter hufförmig, wie der Name besagt. Die Oberfläche ist glatt, gelblichweiss, alt verblassend und rissig. Der anfangs feinfilzige Rand ist stets eingerollt, oft wellig verbogen. Das Fleisch ist weiss.

Die Blätter sind weisslich, dichtstehend, brüchig und am Stiele ausgerandet.

Der Stiel ist derbfleischig, voll, weiss, bis 8 cm hoch und wird 1,5—2,5 cm dick.

Geruch und Geschmack sind kräftig und mehlartig.

Der Pilz kommt auf Wiesen, Grasplätzen und an Wegen vor.

Er erscheint bereits im Mai und wird als Maipilz verkauft.

Wert: Es ist ein vorzüglicher Speisepilz.

## No. 88. Echter Ritterling. Grünling. Grünreizker.

Agáricus equéstris (Trich. equéstre) L.

Der anfangs kegelförmige, bei feuchtem Wetter schleimigklebrige Hut erhebt sich wenig über den Erdboden, verflacht sich später, indem er in der Mitte einen kleinen Buckel behält. Er wird bis 10 cm breit, ist fleischig, braungelb, mitunter olivgelb und feinschuppig. Das Fleisch ist gelb.

Die Blätter stehen ziemlich dicht, sind an dem Stiele ausgerandet und schwefelgelb.

Der anfangs nach unten verdickte, ebenfalls schwefelgelbe Stiel ist meistens glatt, selten feingeschuppt und sitzt fast immer im Erdboden.

Geruch und Geschmack sind angenehm.

Der echte Ritterling kommt in Nadelwäldern, vorzugsweise in Kieferwaldungen in grossen Mengen vor, meist truppweise.

Er erscheint erst im Spätherbste.

Wert: Von seiner Oberhaut befreit (die einen erdigen Geschmack besitzt), zählt er zu den besten Herbst-Speisepilzen und bildet bereits seit langer Zeit im Osten Deutschlands einen gesuchten Handelsartikel. Seit einigen Jahren kommt er auch in Dresden und Leipzig in grösseren Mengen zum Verkauf.

No. 87. **Huf-Ritterling.** Essbar.
Agáricus gambósus Fr. (Trich. gambósum Fr.).

No. 88. **Echter Ritterling. Grünling. Grünreizker.** Essbar.
Agáricus equéstris (Trich. equéstre) L.

No. 89.

## Zweifarbiger Ritterling.

Agáricus (Tricholóma) bícolor Pers.

Der dickfleischige, anfangs gewölbte, später ausgebreitete, am Rande etwas wellig verbogene, breit gebuckelte Hut ist in der Jugend bläulich-violett, später verblassend, fleischrötlichbraun. Der Rand ist stets scharf eingerollt. Im frischen Zustande und jung ist das Fleisch des ganzen Pilzes hellviolett, trocken aber und alt nur das Fleisch des Hutes und der obere Teil des Stieles, der untere Teil ist später weiss.

Die Blätter stehen dicht, gleichen in der Farbe dem Hute, sind in der Jugend lebhaft bläulich-violett, später fleischrötlichbraun.

Der 6—8 cm hohe und 1—2 cm dicke Stiel ist nach unten, zumal bei jungen Exemplaren, keulenartig verdickt. Im oberen Teile werden die anfangs ganz violettfarbigen Pilze weisslich und nach unten bräunlich.

Geruch und Geschmack sind angenehm.

Seinen Standort hat der Pilz in Laub- und Nadelwäldern, auf Wiesen und in Gärten.

Er wächst vom September bis zum Winter.

Wert: Es ist ein sehr schmackhafter Speisepilz.

No. 89. **Zweifarbiger Ritterling.** Essbar.
Agáricus (Tricholóma) bícolor Pers.

No. 90.

## Seifen-Ritterling.

Agáricus (Tricholóma) saponáceus Fr.

Der anfangs glatte Hut trägt so verschiedene Farben, dass es schwer hält, eine als charakteristisch hervorzuheben. Von der weisslich-hellgrauen Farbe sind alle Abstufungen nach dunkelbraun hin vorhanden mit grünlichen Abtönungen, besonders nach dem Rande zu. Charakteristisch ist jedoch das Blassrotwerden des Fleisches beim Durchschneiden. Der Hut, dessen Breite 6—10 cm beträgt, ist oft ausgeschweift. Bei trocknem Wetter wird die Oberhaut sehr oft rissig und gefeldert.

Die Blätter stehen nicht sehr gedrängt, sind meist weisslich und werden nur bei alten Exemplaren gelblich.

Der Stiel, der bis 6 cm hoch und bis 2 cm dick wird, ist manchmal geschwollen, nach dem Grunde meist spindelförmig verdünnt und oft mit schwärzlichen, faserigen Schüppchen bedeckt.

Der Geschmack ist gering, der Geruch seifenartig.

Seinen Standort hat der Seifen-Ritterling vorzugsweise in Nadelwäldern, wo er oft truppweise und in grossen Mengen vorkommt.

Er wächst vom September bis November.

Wert: Wenn er auch bezüglich des Geschmackes nicht zu den vorzüglichsten Pilzen gehört, so ist er doch ein guter Mischpilz.

No. 90. **Seifen-Ritterling.** Essbar.
Agáricus (Tricholóma) saponáceus Fr.

No. **91.**

## Honig-Ritterling.

Agáricus Rússula Schaeff. (Trich. Russ.).

Der anfangs gewölbte Hut breitet sich später aus und vertieft sich schwach trichterförmig. Er wird bis 10 cm breit. Die Oberfläche ist mit feinen Körnchen bedeckt und hat eine dunkel-rosarote Farbe, die nach dem Rande hin etwas verblasst. Der Rand ist anfangs eingerollt.

Die dichtstehenden Blätter sind weiss, ungleich lang, laufen etwas nach dem Stiele herab und sind meist rotgefleckt.

Der gleichmässig bis 2 cm dicke Stiel ist fleischig, voll und mit rosenroten Schüppchen besetzt.

Geschmack und Geruch sind angenehm.

Der Pilz findet sich vereinzelt in Nadel- und Laubwaldungen, in Eichenschälwaldungen und Eichengebüschen, in einzelnen Gegenden in Menge. (In den Eichengebüschen bei Lunzenau z. B. wird er in grossen Mengen gefunden und eingetragen.)

Er wächst vom September bis November.

Wert: Er gehört zu den schmackhaftesten Pilzen.

No. 91. **Honig-Ritterling.** Essbar.
Agáricus Rússula Schaeff. (Trich. Russ.).

No. 92.

## Erd-Ritterling.

Agáricus térreus Schaeff. (Tricholóma térr.).

Der anfangs kegelförmige Hut breitet sich später flach aus, ist stets genabelt und wird bis 10 cm breit. Die Oberhaut ist mit zottigen, schwärzlichen Schuppen bedeckt, die im Alter aber zum Teil verschwinden. Der Hut ist dünnfleischig und etwas zerbrechlich.

Die Blätter sind weiss und werden später grau.

Der schlanke, walzenförmige Stiel ist weiss, meist glatt, nur dann und wann angedrückt faserig.

Der Pilz findet sich vorzugsweise in Nadelwäldern, aber auch in gemischten Wäldern auf grasigen Wegrändern, meist häufig.

Geruch und Geschmack sind gering, aber nicht unangenehm.

Erscheinungszeit: September bis November.

Wert: Essbar, als Mischpilz beachtenswert.

No. 92. **Erd-Ritterling.** Essbar.
Agáricus térreus Schaeff. (Tricholóma térr.).

No. 93.

## Grauer Ritterling.

Agáricus portentósus Fr. (Trich. port.).

Der anfangs gewölbte Hut breitet sich später aus, bleibt aber meist gebuckelt und wird 6—12 cm breit. Der Rand ist eingezogen und unregelmässig geschweift, bei trocknem Wetter oft spaltig zerrissen. Die Farbe der Oberhaut ist hell- bis dunkel-aschgrau, mit feinen eingewachsenen schwarzen Linien, und verbleicht bei älteren Exemplaren nach dem Rande zu ins schmutzig Gelbgraue. Die Oberhaut lässt sich leicht abziehen.

Das Fleisch und die Lamellen sind weiss oder weisslichgelb.

Der volle, walzenförmige Stiel ist fein gestreift, meist weissgelblich und sitzt fast immer bis zum Hute in der Erde. Beim Zerbrechen zerteilt er sich, und die faserigen Stränge rollen sich nach aussen zurück.

Der Geruch ist erdig, der Geschmack angenehm.

Der Pilz kommt nur in Nadelwäldern, ganz besonders aber in Kiefernwaldungen oft in grossen Mengen, meist truppweise, vor.

Er erscheint erst im Oktober und findet sich oft noch nach vorübergehenden Frösten bis zum Dezember.

Wert: Er gehört zu unseren wertvollsten und vorzüglichsten Speisepilzen, nur muss die Oberhaut entfernt werden, welche einen erdigen Geschmack besitzt.

No. 93. **Grauer Ritterling.** Essbar.
Agáricus portentósus Fr. (Trich. port.).

No. **94.**

## Zwiebeliger Schirmling.

Lepióta cepáestipes Sow.

Der fast häutige, erst eiförmige, später sich ausbreitende Hut ist mit flockigen, spitzen Schuppen bedeckt, weiss oder gelblich, zumal nach der Mitte zu, und am sehr dünnen Rande faltig gestreift. Er wird 4—10 cm breit.

Die dichtstehenden und sehr breiten Blätter sind weiss oder gelblich.

Der hohle und sehr zerbrechliche, glatte Stiel wird 4 bis 16 cm hoch und ist nach unten zwiebelig verdickt. Er trägt einen häutigen, dauerhaften und abstehenden Ring. Ausserdem hat der Stiel eine hellgelbliche Farbe mit dunkleren Flecken.

Standort: Auf alter Gerberlohe, an schattigen, humösen Abhängen und in Gewächshäusern oft in grossen Mengen zu finden.

Erscheinungszeit: April bis September.

Wert unbekannt.

No. 94. **Zwiebeliger Schirmling.** Wert unbekannt.
Lepióta cepáestipes Sow.

No. **95.**

## Geschundener Schirmling.

Lepióta excoriáta Schaeff.

Der meist stark gebuckelte, dünnfleischige, weisslich-gelbe Hut hat einen Durchmesser von 8—14 cm, ist am Scheitel gebräunt und nach dem Rande zu in weiche Schuppen gefeldert und aufgerissen.

Die Blätter stehen ziemlich dicht und sind weiss.

Der bis 1 cm dick werdende Stiel wird bis 10 cm lang, ist glatt, weisslich und trägt einen beweglichen Ring mit zerrissenem Hautrande. Am Grunde ist er knollig.

Der Pilz wächst im Herbste oft in Menge auf abgeernteten Getreideäckern, auf Brachplätzen und Triften.

Wert: Wohlschmeckender Speisepilz.

No. 95. **Geschundener Schirmling.** Essbar.
Lepióta excoriáta Schaeff.

No. **96.**

## Scheiden-Streifling.

Amanitópsis plúmbea Schaeff.

Im Jugendzustande ist der ganze Pilzkörper von einer dickhäutigen Hülle, gleich einer Eierschale, eingeschlossen, die bei der Streckung des Stieles zerreisst, und am Grunde desselben als lose Scheide, meist im Erdboden verborgen, zurückbleibt, auf dem Hute als unregelmässige, wollige Fetzen mitunter länger haftet, meist aber bald verschwindet. Der Hut kommt fast stets kegel- oder glockenförmig aus der Erde, ist später fast tellerförmig ausgebreitet, gebuckelt und im Alter zuweilen vertieft. Er wird 6—15 cm breit, ist trocken und seidenglänzend und am Rande stets fein-, dicht- und langgestreift.

Man unterscheidet je nach der Färbung folgende Abarten:

a) **álba Fries.** Der ganze Pilz ist weiss, bleibt klein, und der Hut wird nur 3—5 cm breit. Der Stiel ist glatt und bis 6 cm hoch;

b) **plúmbea Schaeff.** Der Hut wird bis 12 cm breit und ist grau. Der Stiel ist schuppig zerrissen und hellgrau.

c) **bádia Schaeff.** Der Hut wird bis 15 cm breit und ist rehbraun. Der Stiel wird bis 25 cm hoch und ist ebenfalls schuppig zerrissen.

d) **fúlva Schaeff.** Der Hut wird bis 10 cm breit und ist hellgelb oder orangefarben-bräunlich. Der Stiel ist gelblich, angedrückt und schuppig.

Die Blätter sind bei allen Abarten dichtstehend, bauchig und weiss.

Ebenso sind die Stiele immer hohl, nach oben etwas verdünnt und zerbrechlich.

Geruch und Geschmack sind unbedeutend, jedoch nicht unangenehm.

Seinen Standort hat der Pilz in Laub- und Nadelwäldern, auf grasigen oder moosigen, feuchten Stellen. Er kommt häufig vor.

Er wächst vom Juli bis Oktober.

Wert: Er ist essbar, aber meist nur jung verwendbar, da er im Alter sehr dünnfleischig und zerbrechlich wird.

No. 96. **Scheiden-Streifling.** Jung essbar.
Amanitópsis plúmbea Schaeff.

No. 97.

## Kaiser-Wulstling. Kaiserling.

Amanita caesárea Scop.

Dieser Pilz gleicht in seiner ganzen Form dem Fliegenpilze und wechselt in der Farbe von dunkel-goldgelb bis tief-orangerot. Der Hut wird 7 – 16 cm breit und ist auf seiner Oberfläche teils nackt, teils mit den weisslichen Fetzen seiner früheren Hülle bedeckt. Der Rand des Hutes ist gestreift.

Das Fleisch ist gelb, ebenso die Blätter.

Der ebenfalls ganz gelbe Stiel ist meist walzenförmig, mitunter etwas bauchig und trägt eine schlaffe, herabhängende Manschette. Am Grunde befindet sich eine lose Wulstscheibe.

Geruch und Geschmack sind angenehm

Der Kaiserling wächst vom Juli bis September in Wäldern, auf Heiden und Triften, vorzugsweise in den südlichen Teilen Deutschlands, im Norden Deutschlands dagegen ist er sehr selten.

Wert: Er gehörte schon zur Zeit der Römer zu den gesuchtesten Leckerbissen und dürfte im Wohlgeschmack wohl von keinem anderen erreicht werden.

No. 97. **Kaiser-Wulstling. Kaiserling.** Essbar.
Amanita caesárea Scop.

## No. 98. Stinkmorchling. Gichtmorchel.

Ithyphállus (Phállus) impúdicus Fr.

Die Stinkmorchel, im Volksmunde „Gichtmorchel“ genannt, gehört zu den interessantesten Pilzgestalten. Schon von alters her zeigen die Namen „Hexenei“, „Teufelsei“, die seiner Vorentwickelungsstufe gegeben werden, den Aberglauben an, der seiner Erscheinung anhaftet. In den alten Kräuterbüchern spielt er eine ganz besonders hervorragende Rolle. So wurde er laut der in diesen Büchern befindlichen Berichten von den Zauberweibern zur Bereitung von Liebestränken und dergleichen Pulvern verwendet, von Wunderdoktoren und weisen Heilweibern für mancherlei „Gebreste“ und Krankheiten gebraucht, vor allem aber bei Gichtleiden als Universalmittel gerühmt, daher auch der Name „Gichtmorchel“.

Bereits im Juni findet man in Gärten, auf Friedhöfen — hierbei sei an die Sage vom Leichenfinger erinnert, welche Sage diesem Pilze ihren Ursprung verdankt und durch ihn ihre Erklärung findet — und Wäldern, vorzugsweise an deren Rändern unter Gebüsch, eierähnliche, weiche Gebilde (in diesem Zustande dann Hexenei, Teufelsei genannt). Der Durchschnitt derselben zeigt eine derbe, weisse, äussere Hülle, dann eine braungelbe Gallertschicht und noch eine innere, ebenfalls weisse Hülle, die ihrerseits den eigentlichen Fruchtkörper umschliesst.

Diese Vorstufe der Stinkmorchel erlangt vielfach die Grösse eines Enteneies. Sowie der Reifezustand eintritt, platzt die äussere gallertartige Hülle, durchbrochen von dem nun mächtig und sehr schnell emporstrebenden Stiele. Derselbe ist reinweiss, wunderbar markig-porös und trägt den mit einem grünlichen Schleime überzogenen Hut. Sowie aber diese Ausbildung vollendet ist, beginnt der Schleim langsam abzutropfen, indem er die an dem zellenartigen Fruchtlager des Hutes befindlichen länglichen Sporen mit sich nimmt. Dabei strömt aber der Schleim einen so starken, aasartigen, sich im Freien ausserordentlich weithin verbreitenden Geruch aus, dass bald von allen Seiten allerlei aasliebende Insekten herbeieilen, um diese ihnen angenehme Kost aufzunehmen und damit die Verbreitung der Sporen überallhin zu besorgen.

Der Hut selbst hängt glockenförmig, nur an der Spitze mit dem Stiele verwachsen, frei an demselben und ist ziemlich dünn.

Der markige Stiel hält sich einige Tage, beugt sich dann und zerfällt.

Als interessante Merkwürdigkeit sei noch erwähnt, dass der Verfasser bei einer vom 6. bis 8. September 1896 in Chemnitz veranstalteten Pilzausstellung in der dortigen Markthalle die noch geschlossenen Fruchtkörper als „Morcheltrüffeln“ zum Verkaufe vorfand. Das Urteil über den Geschmack der gebratenen Pilze war sehr verschieden: die einen bezeichneten sie als wohlschmeckend, andere als geschmacklos.

Der Verfasser stellte fest, dass sie in keinem Falle giftig wirkten.

No. 98. **Stinkmorchling. Gichtmorchel.** Wertlos.
Ithyphállus (Phállus) impúdicus Fr.

No. 99. **Birnen-Stäubling.** Lycopérdon pyriförme Schaeff.

Der meist birnenförmige, aber auch mitunter eiförmige Fruchtkörper ist anfangs gelbbräunlich, am Scheitel etwas dunkler, mit feinen, fast flockenartigen Körnchen bedeckt und wird im Alter kastanienbraun. Der Scheitel öffnet sich bei der Reife mit kleiner, rundlicher Mündung. Sporen und Fasergeflecht sind olivbraun. Dieser Stäubling wird nur bis 4 cm hoch.

Er wächst im Herbste in Wäldern und Gebüschen meist gesellig auf und neben alten Baumwurzeln.

Wert: Ist im Jugendzustande, so lange er innen noch markig und weiss aussieht, zu essen.

No 100. **Hasen-Stäubling.** Lycopérdon caelátum Bull.

Die jungen Fruchtkörper sind fast stets verkehrt kegelförmig und entwickeln sich später ballonförmig bis zu 20 cm Höhe und 10 cm Breite, nach unten faltenförmig zusammengezogen. Die äussere Hülle, anfangs glatt, teilt sich bald in ziemlich regelmässige Felder und wird dann gelbbräunlich. Bei der Reife zerfällt der obere Teil vollständig, so dass dann der becherförmige Unterteil zurückbleibt. Fasergeflecht und Sporen sind ebenfalls olivbraun.

Dieser Stäubling wächst im Herbste auf trockenen Triften und Wiesen.

Wert: Im Jugendzustande ist er ebenfalls essbar, die becherförmigen Reste werden zum Bovistieren der Bienen verwendet, da sie wie Zunder brennen.

No. 101. **Tiegel-Teuerling.** Crucíbulum vulgáre Tull.

Den Namen Teuerling haben diese eigenartigen Pilze von den im Innern lagernden Fruchtkörperchen erhalten, nach deren Zahl man in früherer Zeit einen Schluss auf den Getreidepreis glaubte ziehen zu können.

Der Fruchtkörper ist anfänglich kugelig, später tiegelförmig, aussen gelbbräunlich und feinfilzig, innen ziemlich glatt und etwas heller. Die Innenkörperchen sind weiss.

Der Tiegel-Teuerling wächst im Herbst an faulendem Holze herdenweise.

No. 102. **Gestreifter Teuerling.** Cyáthus striátus Huds.

Der Fruchtkörper ist anfangs eiförmig, später kreiselförmig, aussen zottig-filzig, rostbraun, innen gestreift und bleigrau. Die Innenkörperchen sind anfangs hell, später bräunlich.

Dieser Teuerling wächst im Herbste ebenfalls gesellig an faulendem Holze, auf modernden Blättern u. s. w.

No. 99. **Birnen-Stäubling.** Jung essbar.
Lycopérdon pyrifórme Schaeff.

No. 100. **Hasen-Stäubling.** Jung essbar.
Lycopérdon caelátum Bull.

No. 101. **Tiegel-Teuerling.**
Crucíbulum vulgáre Tul.

No. 102. **Gestreifter Teuerling.**
Cyáthus striátus Huds.

## No. 103—105. Die Erdsterne. Geástres.

Will man diese durchaus nicht so häufig vorkommenden Erdsterne suchen, so muss man sein Augenmerk ganz besonders auf sonst pilzarme dürre Stellen der Wälder richten. Von den bis jetzt in Deutschland bekannten 10 Spezies wachsen die meisten in Nadelwäldern auf alten Nadeln, einige in Laubwäldern auf nacktem Erdboden oder an sandigen, kurz bemoosten Abhängen und Böschungen der Waldgräben. Wo sie aber einmal ihren Standort haben, da kann man sie in Menge sammeln, und sie finden sich daselbst jahraus, jahrein; nur wenige Arten führen ein Einsiedlerleben.

### No. 103. Vierstrahliger Erdstern. Geáster coronátus Schaeff.

Die äussere Hülle ist fast immer vierteilig, doch findet man sie auch in 5 Lappen geteilt. Diese krümmen sich bei feuchtem Wetter fast ganz nach unten und sind dann gallertartig fleischig (a). Bei Trockenheit werden die Lappen lederartig und stehen ziemlich senkrecht (b). Aussen besitzen sie eine bräunliche, auf der inneren Seite eine weisslich-gelbliche Farbe. Der innere Fruchtkörper hat eine umbrabraune Färbung, ist gestielt, und die Öffnung sitzt auf einer kreisrunden Scheibe.

Dieser Erdstern findet sich im Herbste fast nur in Nadelwäldern.

### No. 104. Gefranster Erdstern. Geáster fimbriátus Fr.

Die äussere Hülle dieses Erdsternes zerreisst in 7—12 fast eiförmige, ziemlich regelmässige Lappen. Diese sind gleichfalls bei feuchtem Wetter fleischig (a), bei trockenem häutig und krümmen sich in ähnlicher Weise wie beim vierteiligen Erdstern nach unten (b). Die Lappen sind aussen dunkelbraun, innen hellbraun. Der innere kugelige Fruchtkörper ist ungestielt, sitzt auf und ist nach dem Scheitel zu etwas zugespitzt. Die Öffnung ist gefranst.

Der Pilz ist in Laub- und Nadelholzwäldern vom August bis Oktober an trockenen Orten zu finden.

### No. 105. Gefurchter Erdstern. Geáster Schmidélii Vitt.

Diese Art gehört zu den grössten der Erdsterne. Seine äusseren, in 5—10 bis zur Mitte und darüber gespaltenen Lappen sind derb, lederartig und graubraun oder braun, fast glatt, nur im Alter mitunter rissig. Trocken krümmen sie sich nach unten. Der innere Fruchtkörper ist langgestielt, kugelig oder fast birnenförmig, dunkelbraun, mit einer am Scheitel kegelförmigen, tiefspaltig gefurchten Mündung.

Der Stiel ist meist gedrückt, selten vollkommen cylindrisch.

Die Sporen sind braun.

Der Pilz findet sich nur in Nadelwäldern auf alten Nadeln vom August bis November, jedoch ziemlich selten.

No. 103.
**Vierstrahliger Erdstern.**
Geáster coronátus Schaeff.

No. 104.
**Gefranster Erdstern.**
Geáster fimbriátus Fr.

No. 105. **Gefurchter Erdstern.**
Geáster Schmidélii Vitt.

## No. 106. Erbsen-Streuling.

Pisolithus arenárius Alb. u. Schw.

Der Fruchtkörper dieses Pilzes erreicht höchstens 6—7 cm im Längsdurchmesser. Er hat eine etwas gedrückte oder länglichrunde Form und sitzt mit einem kurzen, dünnen Stiele auf der Erde. Die Hülle ist dünn, anfangs immer schmutzig grünlichbraun, später rost- bis dunkelbraun. Das Fleisch zeigt beim Durchschneiden im Jugendzustande die von Kammern eingeschlossenen, vieleckigen oder rundlichen Fruchtkörper (Peridiolen genannt), die bei der Reife sich von den Kammerwänden lösen lassen (beim Trocknen der in Scheiben geschnittenen Pilze fallen sie von selbst heraus), zuerst weisslich, dann gelb aussehen und zuletzt in kastanienbraunen Sporenstaub zerfallen. Im Reifezustande bildet der ganze Pilz eine braune Staubmasse. Wert: Siehe unten.

## No. 107. Dickfuss-Streuling.

Pisolithus crássipes DC.

Der Fruchtkörper dieses Pilzes misst bis 15 cm im Durchmesser und hat eine keulen- oder beutelförmige Form mit dickem, kurzem Stiele, der sich in der Erde in dicke, wurzelartige Stränge zerteilt. Die Farbe der Durchschnittsflächen ist bei den jugendlichen Innenkörperchen gelb, bei den reifen braun. Der obere Teil des Pilzes zerfällt wie bei der vorigen Art bei der vollständigen Reife zuerst und lässt den braunen Sporenstaub durch die zerplatzende, dünne Oberhaut herausquellen.

Beide Streulinge findet man auf sandigem Boden in Nadelwäldern, sehr oft auf den Seiten der Waldwege und den nackten Abhängen von Gräben oder alten Sandgruben.

Sie wachsen vom Juli bis Ende September, im Spätherbste sind sie selten zu treffen.

Wert: Beide Arten sind vortreffliche Gewürzpilze. Für den Gebrauch nimmt man beim Sammeln nur solche Pilze, die noch nicht im Innern in Staubmasse übergehen, was sich sehr leicht fühlen lässt, denn sie sind dann noch derb und fest. Noch leichter wird dies durch das Zerschneiden festgestellt. Die äussere Hülle wird abgeschält, das Fleisch in Scheiben geschnitten und entweder in der Sonne oder auf dem Ofen getrocknet. Von diesen Scheiben bedarf man bloss eines Stückes, das, mit Bratenbrühe oder der Suppe gekocht, derselben einen ganz vorzüglichen Geschmack verleiht, sie gleichzeitig aber auch tiefbraun färbt: zuviel genommen, würzt sie jedoch zu stark. Im oberen Vogtlande und im nördlichen Teile Böhmens werden diese Pilze eifrig gesammelt und unter den Namen „Böhmische Trüffeln“ verkauft. Sie werden daselbst auch zum Würzen der Wurst genommen.

No. 106. **Erbsen-Streuling.** Essbar.
Pisolíthus arenárius Alb. u. Schw.

No. 107. **Dickfuss-Streuling.** Essbar.
Pisolíthus crássipes DC.

## No. 106. Erbsen-Streuling.

Pisolithus arenárius Alb. u. Schw.

Der Fruchtkörper dieses Pilzes erreicht höchstens 6–7 cm im Längsdurchmesser. Er hat eine etwas gedrückte oder länglichrunde Form und sitzt mit einem kurzen, dünnen Stiele auf der Erde. Die Hülle ist dünn, anfangs immer schmutzig grünlichbraun, später rost- bis dunkelbraun. Das Fleisch zeigt beim Durchschneiden im Jugendzustande die von Kammern eingeschlossenen, vieleckigen oder rundlichen Fruchtkörper (Peridiolen genannt), die bei der Reife sich von den Kammerwänden lösen lassen (beim Trocknen der in Scheiben geschnittenen Pilze fallen sie von selbst heraus), zuerst weisslich, dann gelb aussehen und zuletzt in kastanienbraunen Sporenstaub zerfallen. Im Reifezustande bildet der ganze Pilz eine braune Staubmasse. Wert: Siehe unten.

## No. 107. Dickfuss-Streuling.

Pisolithus crássipes DC.

Der Fruchtkörper dieses Pilzes misst bis 15 cm im Durchmesser und hat eine keulen- oder beutelförmige Form mit dickem, kurzem Stiele, der sich in der Erde in dicke, wurzelartige Stränge zerteilt. Die Farbe der Durchschnittsflächen ist bei den jugendlichen Innenkörperchen gelb, bei den reifen braun. Der obere Teil des Pilzes zerfällt wie bei der vorigen Art bei der vollständigen Reife zuerst und lässt den braunen Sporenstaub durch die zerplatzende, dünne Oberhaut herausquellen.

Beide Streulinge findet man auf sandigem Boden in Nadelwäldern, sehr oft auf den Seiten der Waldwege und den nackten Abhängen von Gräben oder alten Sandgruben.

Sie wachsen vom Juli bis Ende September, im Spätherbste sind sie selten zu treffen.

Wert: Beide Arten sind vortreffliche Gewürzpilze. Für den Gebrauch nimmt man beim Sammeln nur solche Pilze, die noch nicht im Innern in Staubmasse übergehen, was sich sehr leicht fühlen lässt, denn sie sind dann noch derb und fest. Noch leichter wird dies durch das Zerschneiden festgestellt. Die äussere Hülle wird abgeschält, das Fleisch in Scheiben geschnitten und entweder in der Sonne oder auf dem Ofen getrocknet. Von diesen Scheiben bedarf man bloss eines Stückes, das, mit Bratenbrühe oder der Suppe gekocht, derselben einen ganz vorzüglichen Geschmack verleiht, sie gleichzeitig aber auch tiefbraun färbt; zuviel genommen, würzt sie jedoch zu stark. Im oberen Vogtlande und im nördlichen Teile Böhmens werden diese Pilze eifrig gesammelt und unter den Namen „Böhmische Trüffeln“ verkauft. Sie werden daselbst auch zum Würzen der Wurst genommen.

No. 106. **Erbsen-Streuling.** Essbar.
Pisolithus arenárius Alb. u. Schw.

No. 107. **Dickfuss-Streuling.** Essbar.
Pisolithus crássipes DC.

New York Botanical Garden Library
QK617 .M5 1901 Bd.2
Michael, Edmund/Führer für Pilzfreunde :
gen
3 5185 00000 4760